UN VIGNETO CHIAMATO FRIULI

Nuova Serie

Anno XIII N. 2
Luglio 1995

Sped. Abb. postale
Pubb. inf. al 50%

a cura dell'E R S A - Ente Regionale per la Promozione e lo Sviluppo dell'Agricoltura

Piero Pittaro

L'EDITORIALE

CI VOLEVA L'AMERICANO

LA DISINFORMAZIONE E L'IMPARZIALITÀ

Il clamore suscitato in America dal rapporto Ellison sugli effetti benefici del vino non ha avuto che un pallido riscontro sia in Italia che in Europa. E già, la notizia buona non fa notizia. Uno studio d'una quindicina d'anni, serio, preciso, documentatissimo, scientificamente ineccepibile, viene messo come curiosità, mentre in grande evidenza ci sta bene un barbone superalcolizzato.

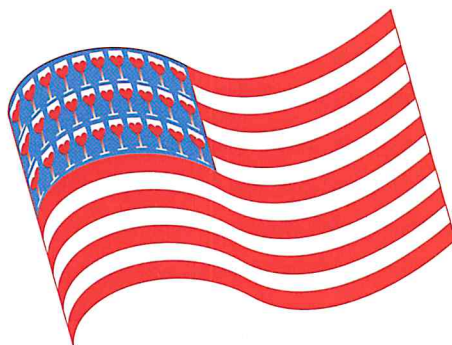
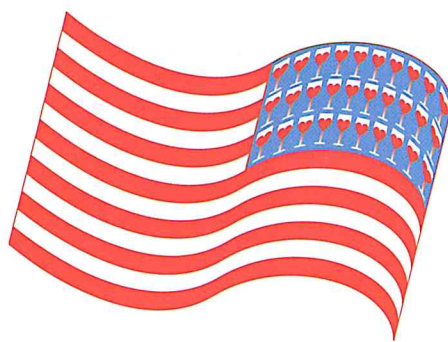
Curiosi questi nostri giornali, e altrettanto curiosi i lettori affrettati di quotidiani e riviste. Una rubrica medica viene letta da pochi acculturati. Alla gran massa interessano le disgrazie altrui, e più grandi sono più effetto fanno.

Ecco quindi che il giornalista non è più interessato ad informare, a educare, ad essere imparziale. Il giornalista, salvo rari casi, dà da mangiare al cliente quello che il cliente chiede. Insomma, interessa più vendere giornali che non vendere buone e corrette notizie.

Ma a questo sistema d'informazione, che fa diventare poco credibile moltissima carta stampata, spesso se ne aggiunge uno ancora più deleterio: la disinformazione pianificata.

Ne sono un poco edificante esempio i giornali politici, ma lo sono in ancora maggior misura le notizie riguardanti i grossi settori economici, in special modo quelli fuorilegge.

Quando ad esempio si vuol far bere di più una certa bevanda, ci sono due sistemi: o pubblicizzarla al massimo esaltandone le virtù, oppure dicendo male di quella direttamente concorrente, oppure, con maggior efficacia, entrambi.

Ma questo è il minor danno. Un altro sistema efficacissimo è quello del depistaggio. Quando ad esempio sale la rivolta per gli effetti devastanti della droga, si crea subito il depistaggio. Ecco allora sbattuto

in prima pagina l'effetto devastante dell'alcol. Il barbone sulla panchina della stazione, il marito che ammazza la moglie, una società in autodistruzione.
A dar man forte a queste situazioni, non ci sono solo professionisti distratti, poco informati, ingenui, con scarsa base culturale ed altrettanta scarsezza raziocinante. Spesso ci sono veri e propri corrotti, prezzolati per scrivere determinate cose, per dare determinate notizie, per distogliere l'opinione pubblica troppo attenta ad un settore che va lasciato tranquillo.
Poi ci sono i clinici di settore a completare l'opera. Chi cura il fegato non sa che esistono il cuore, le vene, le arterie, i reni e così via. Chi arriva a farsi curare, logicamente è ammalato, spesso con malattia in stato avanzato. Ecco allora che il cirrotico, bevitore trentennale di enormi quantità di alcolici al giorno, diventa il simbolo, il dramma nazionale, l'inizio della fine di una società. Insomma, l'eccesso di una persona diventa la media dell'intera umanità.
No, non ci siamo proprio. Più ci guardiamo intorno e più ci accorgiamo che l'estremismo, in tutti i campi, è un caso isolato, sia pure pericoloso, ma non la media. La media è la notizia buona, la cattiva è quella rarissima, ecco perché fa notizia.
Su queste pagine pubblichiamo, a parte, un preciso studio americano, durato una quindicina d'anni, sugli effetti dell'alcol in generale e del vino in particolare. Un rapporto del dottor Curtis Ellison, un medico ricercatore americano che, assieme a un nutrito gruppo di colleghi, in oltre 15 anni di studio, ha focalizzato in modo corretto e scientifico l'effetto dell'alcol nel sangue. Lo hanno chiamato "paradosso francese" in quanto lo studio americano ha avuto come testimone la Francia, ma anche la Spagna e l'Italia, ossia i paesi maggiori consumatori di vino.
Il dr. Ellison in sostanza dimostra, senza essere mai stato contestato, che nei paesi consumatori di vino il tasso d'infartualità si riduce quasi della metà rispetto ai paesi dove non si beve abitualmente vino. Non solo, ma questi paesi, guarda caso, seguendo la cosiddetta dieta mediterranea, sono anche forti consumatori di formaggi, di burro, di prosciutto, di grassi.
Insomma, cos'ha dimostrato il rapporto Ellison? Ha dimostrato che il consumo corretto dei nostri tradizionali alimenti è quanto di più utile possa esistere, con buona pace di coloro che hanno messo all'indice vino, formaggio, burro, salumi, prosciutto e via elencando.
Conclude il suo rapporto, il dr. Ellison, con queste parole: "In generale il consumo moderato e responsabile di vino può essere considerato come parte di uno stile di vita".
Ma c'è voluto un americano a dirlo, gli europei non hanno avuto questo coraggio!

O M M

Questa rivista è pubblicata
a cura dell'ERSA -
Ente Regionale per la Promozione
e lo Sviluppo dell'Agricoltura
del Friuli-Venezia Giulia.

Presidente: Franco Frilli
Direttore: Pierluigi Nassimbeni

Direzione e redazione:
33100 UDINE
via Poscolle, 6 - «Casa del Vino»
Telefoni: 0432/297068/509394/506097
Fax: 0432/510180

Direttore responsabile: Piero Pittaro

Direttore editoriale: Andrea Cecchini

Coordinamento editoriale:
Michele Popolani

Consulenza redazionale:
Eugenio Segalla

Hanno collaborato:
Cesare Govi, Maria Pia Bonessi,
Giuseppe Cavardi.

Il comitato di redazione
è composto da Franco Frilli,
Alvano Moreale, un rappresentante dei
produttori viticoli, uno dei produttori
ittici, un rappresentate per ognuno
dei seguenti Consorzi:
Consorzio del Prosciutto di S. Daniele;
Consorzio Tutela del formaggio Montasio;
Consorzio Tutela Marchio Gubana;
Consorzio Tutela Grappa Friulana.

Progetto Grafico: Ferruccio Montanari
Impaginazione: Giovanna Bianchi

Fotografie e illustrazioni:
Archivio ERSA,
Il disegno di Gigi Vidris a pagina 25
è tratto dal libro «*Vino all'ombra*»
di Chino Ermacora, G. Chiesa, Udine
1935. (Cortesia Vanni Leopardi)
GFP (Azzano X), pg. 26 → 31.
Paolo Jacob, pg. 44 → 46
Giovanna Bianchi, pg. 3 - 38 - 39
Jessica Etro, pg. 47.

Stampa e confezione:
Arti Grafiche Friulane

«Un Vigneto chiamato Friuli»
Nuova serie anno XIII n. 2.
Autorizzazione del Tribunale
di Udine n. 20 dell'11 giugno 1983
Spedizione in abbonamento postale
Pubblicità inferiore al 50%
Chiuso in tipografia nel luglio 1995.

In copertina:
Fanciulla che offre grappoli d'uva, sec. IV;
mosaico della Basilica di Aquileia.
Foto Elio Ciol.

L'EDITORIALE

L'ANGOLO DI

A R I O

LE AZIENDE

ITINERARI

LE ACQUE

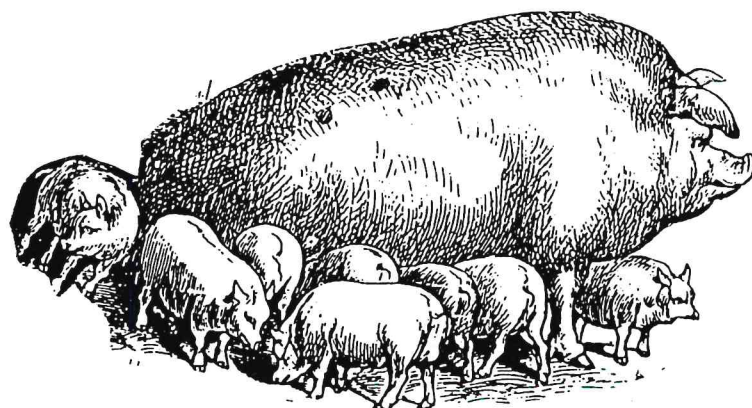
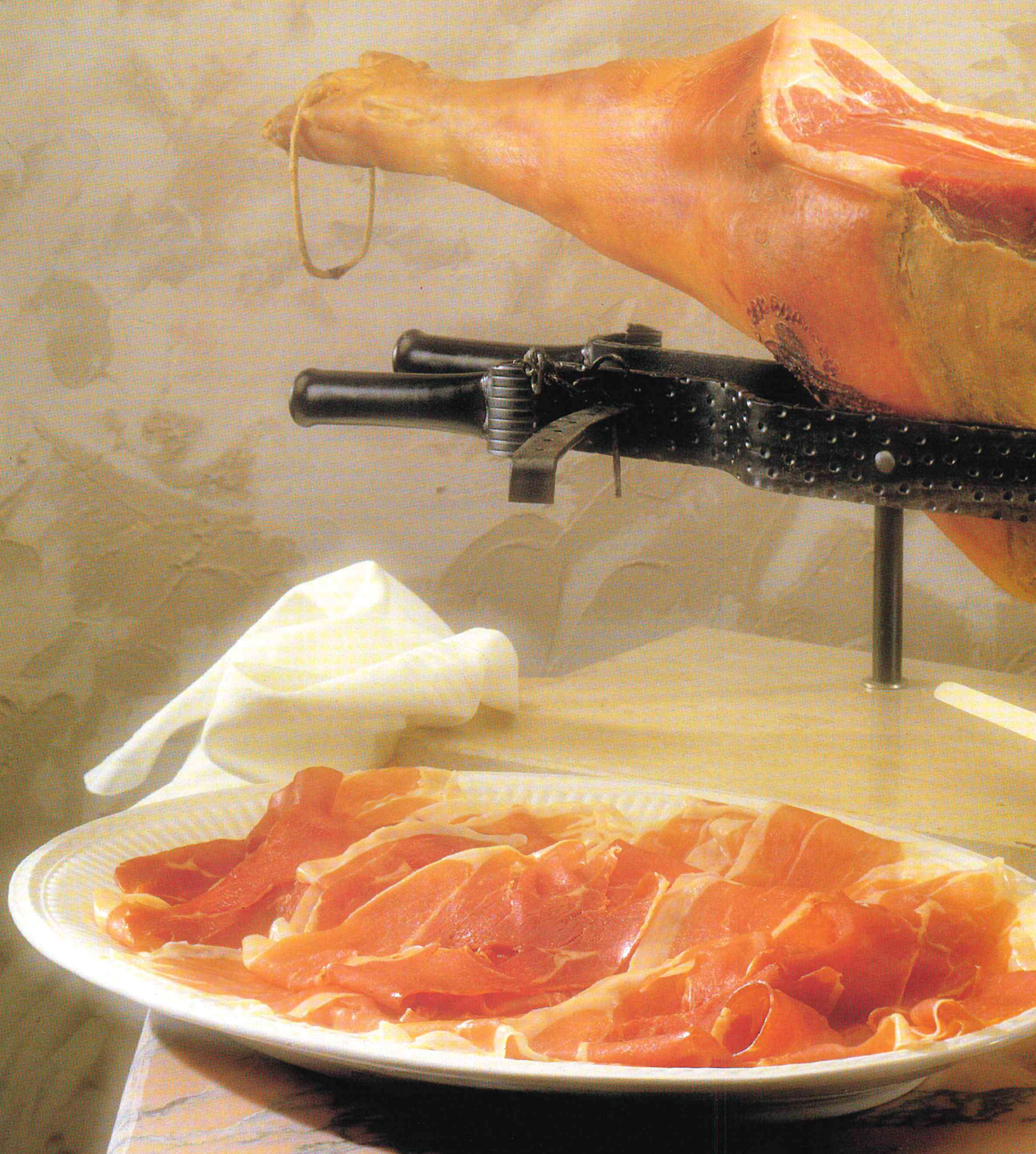
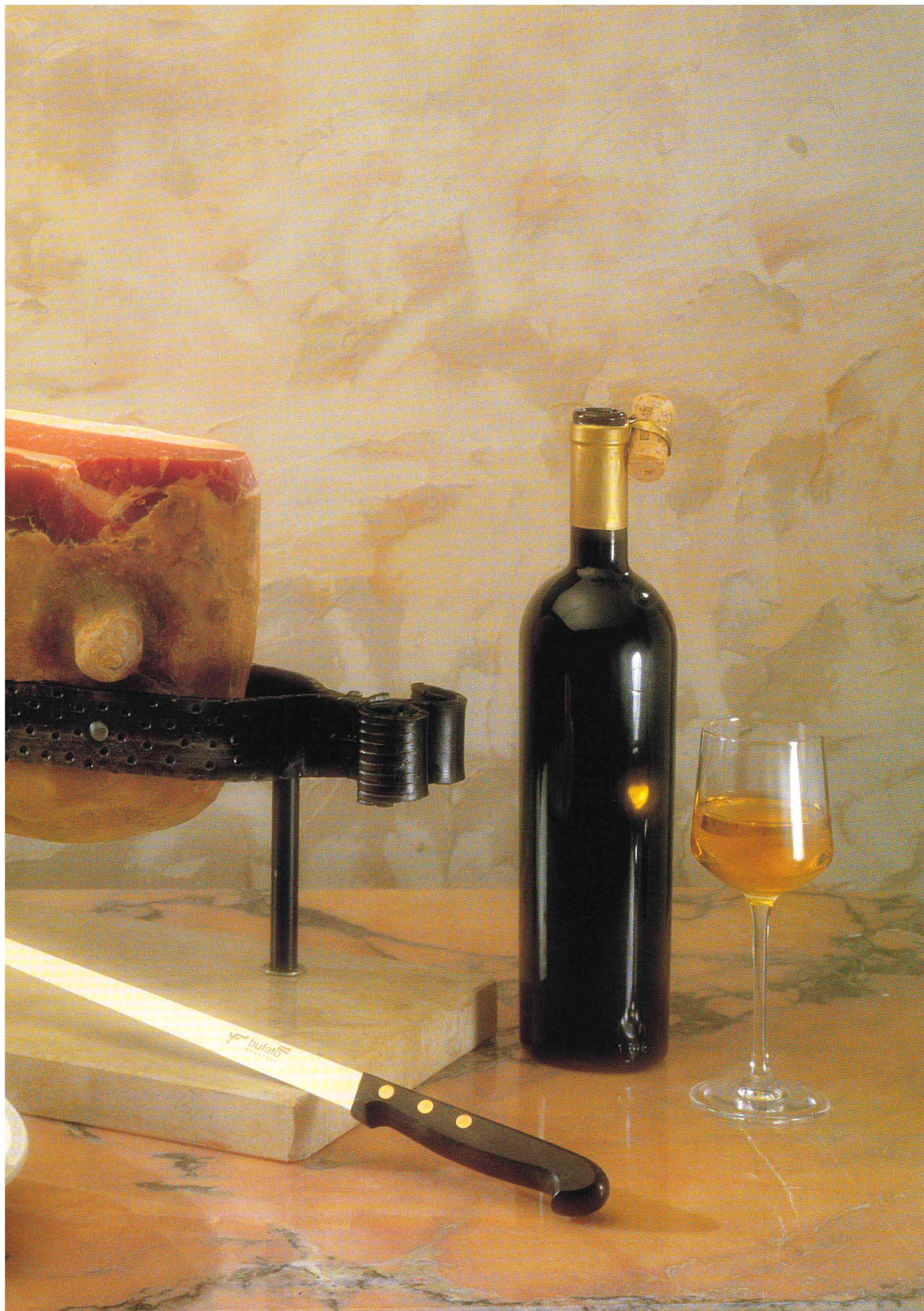
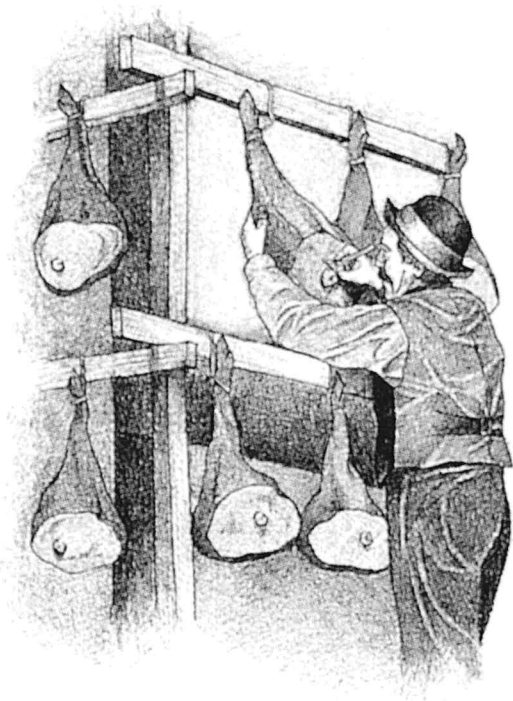
AGENDA 1995

SAN DANIELE, LA DIFFERENZA IN

AMORE
ESPERIENZA
E SCIENZA
IN UN RITUALE
ANTICO

Narra un aneddoto vecchio oramai di oltre mezzo secolo che uno tra i primi produttori di prosciutto di San Daniele affermatosi su scala nazionale in epoca moderna – la ditta Fioretto & Cozzi, oggi scomparsa – facesse arrivare le prime cosce suine fresche dai macelli della Lombardia, attorno al 1920, nel cuore della notte.

Tutto questo mistero, evidentemente, perché non si venisse a sapere che il prosciutto della "premiata ditta" era lavorato con carni di animali non autoctoni, che venivano "da fuori". Quando, invece, era risaputo che il prosciutto di San Daniele – la cui fama aveva già fatto il giro del mondo – era prodotto con le cosce della razza "nera friulana" rigorosamente allevata in loco.

Gli ultimi capi noti della razza nera friulana, prima della sua estinzione, furono accuditi nelle stalle dell'azienda agricola dell'antico ospedale San Antonio nei primi anni Sessanta. Poi, di questo tipo genetico, classificato come una delle "razze italiche", si persero le tracce. Nel frattempo, il prosciutto di San Daniele è diventato una realtà economica di tutto rispetto e, proprio mentre chi ne aveva supportato umilmente la fama si estingueva,

UN PROSCIUTTO

andava assumendo i contorni di un prodotto-simbolo della gastronomia nazionale e mondiale.
In realtà, la "premiata ditta" aveva già intuito, circa settant'anni or sono, che per far meglio risaltare le qualità più specifiche del prodotto – la morbidezza, la dolcezza, la lunga stagionatura – occorrevano i grandi maiali allevati appositamente, ingrassati con criterio, pesanti e maturi che, proprio allora, si stavano diffondendo in tutta la Pianura Padana, a seguito di un processo evolutivo che stava facendo emergere un prodotto – il prosciutto italiano – da un *vissuto* limitato verso un grande futuro di mercato.
E la tradizione, allora? Quella è rimasta assolutamente inalterata nella rigorosa osservanza dei tempi, delle tecniche, dei ritmi che, coniugati assieme, si erano oramai consolidati in una vera e propria tecnologia.
E, in effetti, la tradizione vera si riscopre nei conflitti, nelle "querelle", che testimoniano il suo radicamento e l'innata diffidenza del "passaggio al nuovo".
Così come i pionieri ebbero paura di essere criticati per quello "scandaloso" approvvigionamento di cosce fresche, più tardi altri innovatori avrebbero dovuto sudare ancora le proverbiali sette camicie per completare la "loro" rivoluzione copernicana.
La originale legge di tutela del prosciutto di San Daniele – emanata nel luglio del 1970, ma "pensata" almeno un decennio prima – prevedeva che la salatura potesse avere luogo solo nei mesi freddi, da ottobre a marzo. Semplicemente perché ignorava l'esistenza delle "celle frigorifere", una novità non certo sconvolgente per quell'epoca, ma avulsa dalla logica dell'artigiano di allora o del contadino.
È solo dal gennaio 1983 che il prosciutto di San Daniele ha ufficialmente scoperto il frigorifero,

anche se nella realtà la sua utilizzazione su scala produttiva avveniva da abbondanti decenni. La ritrosia rispetto alle novità è quindi la miglior testimonianza della tradizione e del suo ostinato radicamento.

Ed è infatti solo grazie alla tradizione che la storia non si è fermata ed ha saputo evolvere; altrimenti, non si spiegherebbe la straordinaria evoluzione conosciuta sia dal sistema produttivo sandanielese, sia dall'affermazione del prodotto.

Su queste stesse pagine, qualche mese fa, abbiamo avuto modo di richiamare la "padanità" del prosciutto di San Daniele, inserendo la relativa tradizione produttiva nel contesto di un più vasto fenomeno – territorialmente ben delimitato – che aveva fatto crescere l'economia del prosciutto facendola derivare da un maiale "mirato", nell'ambito di una filiera che traeva origine là dove finiva quella lattiero-casearia, e si avvantaggiava dell'esistenza di vaste produzioni di foraggi nobili.

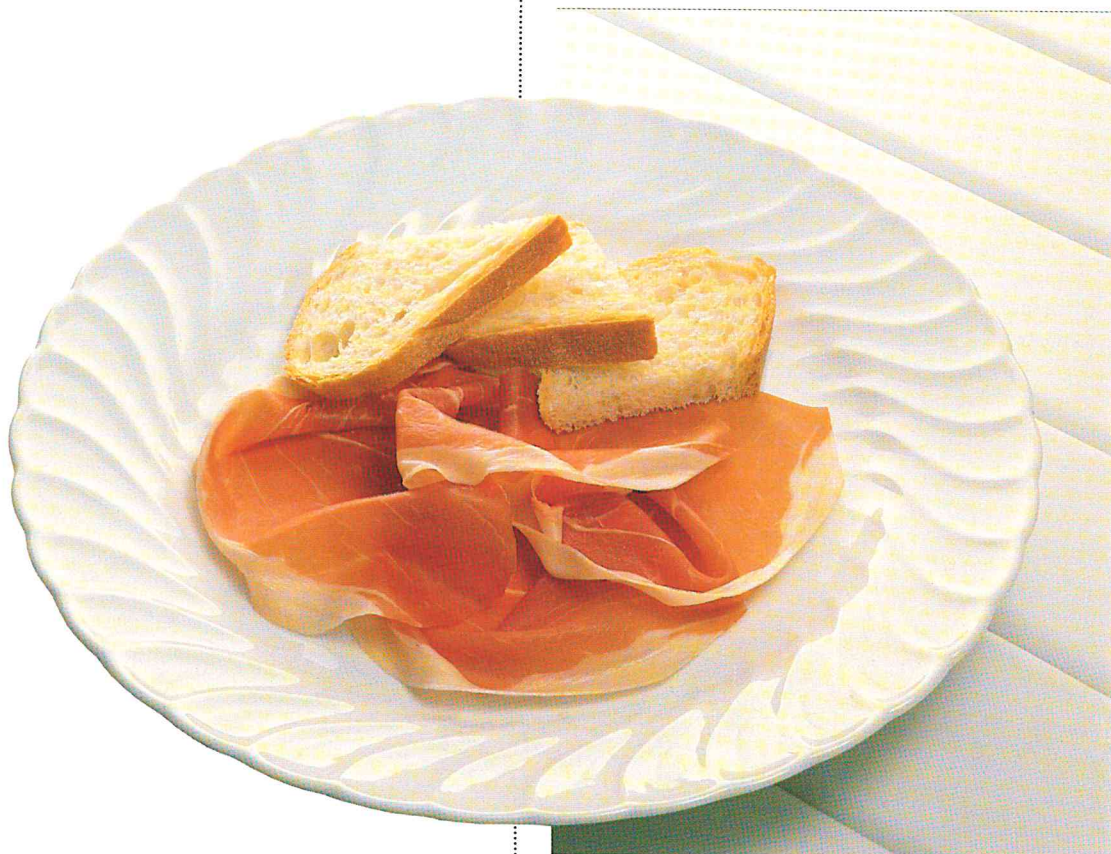
In quella temperie, poche zone erano emerse per una vocazione dichiarata che, in presenza di un pre-

L'ultimo sigillo la qualità

Il prosciutto di San Daniele degli anni Novanta risponde all'ambizioso progetto di tradurre in una "certificazione globale" tutto il bagaglio di tradizioni e di requisiti tipici consolidatosi nel tempo.

È questa una interpretazione avanzata del concetto di denominazione di origine, rigorosa e modernissima insieme; in definitiva, si intende costituire uno standard obiettivo traendone i requisiti essenziali da una non facile lettura applicativa delle consuetudini produttive.

Se la tradizione non avesse effettivo riscontro nella prassi e nella realtà quotidiana – se, cioè, la denominazione di origine avesse un significato solo formale o, peggio, promozionale – questa operazione risulterebbe impossibile.

La realtà del prosciutto di San Daniele degli "anni Novanta" è viceversa la testimonianza di come la tradizione può diventare un attualissimo strumento di valorizzazione ed un protagonista primario di una strategia di sviluppo (industriale: mettiamo questo termine tra parentesi, perché se è esemplificativo della scala produttiva ed organizzativa, è sostanzialmente improprio se riferito alla struttura fondamentale del

IL CIRCUITO DELLA CERTIFICAZIONE GLOBALE

processo tecnologico e delle sue scansioni).

Certificazione globale: o, meglio, certificazione "di filiera". Vediamo come e, una volta tanto, procedendo a ritroso lungo il processo produttivo e, quindi, incominciando dalla fine del "circuito della produzione tutelata".

CHIUNQUE VENDE al consumo il prosciutto di San Daniele è obbligato a farlo in presenza di un marchio a fuoco che, apposto sul prosciutto:

- identifica permanentemente il produttore (con un numero romano apposto accanto alla figura stilizzata del prosciutto)
- riprova che ogni singolo prosciutto è stato verificato e collaudato dal Consorzio, che ha il compito di controllare tutto il processo produttivo.

IL CONTRASSEGNO FINALE viene apposto sotto la stretta sorveglianza degli ispettori del consorzio: la verifica del risultato produttivo di ogni partita (praticamente un controllo puntuale del profilo qualitativo e dell'esito tecnologico) viene effettuata ogni mese alla scadenza dei 13 mesi dall'inizio della lavorazione ed è preceduta da un campionamento del prodotto per verificare alcuni parametri analitici.

L'ORIGINE DEI SUINI ADULTI
utilizzati per la preparazione del Prosciutto di San Daniele (1994)

Regioni delimitate	aliquota sul totale utilizzato
Lombardia	42,09%
Emilia Romagna	20,37%
Friuli-Venezia Giulia	10,97%
Veneto	10,80%
Piemonte	10,47%
Umbria	2,13%
Toscana	1,70%
Lazio	1,25%
Marche	0,17%
Abruzzo	0,05%

Solo se questi ultimi (con riferimento all'umidità percentuale, al contenuto di sale, alla percentuale di proteine ed ai relativi rapporti) osservano un *range* prestabilito, si procede con il resto dei controlli; diversamente (ripetuti gli esami di laboratorio ed eseguite eventuali prove organolettiche) si dispone l'esclusione della partita dalla denominazione di origine.

Esattamente 13 mesi prima (almeno) quegli stessi prosciutti erano stati attentamente controllati al loro arrivo dal macello; la data di inizio della lavorazione rappresenta un requisito formale ed è impressa a fuoco su ogni singolo prosciutto.

Si tratta del SIGILLO E PREMARCHIO che riproduce la data e la sigla DOT: anche questo passaggio è un requisito di certificazione, che richiama il lavoro iniziale di selezione della materia prima.

Ancora una volta gli ispettori del consorzio, assieme ai tecnici aziendali, ispezionano le cosce fresche in arrivo, verificando se sono conformi ad un preciso standard, relativamente a:

- peso (non meno di 11 chilogrammi)
- provenienza (da un limitato numero di macelli abilitati)
- origine (da allevamenti posti in determinate regioni italiane)
- conformazione e taglio
- spessore del grasso di copertura (non meno di cm. 1,5)
- assenza di un lungo elenco di difformità non ammesse, relative ai presupposti qualitativi delle carni e della loro presentazione (un elenco di ben 16 casi precisi).

Sulle cosce fresche in arrivo nel prosciuttificio è sempre apposto il TIMBRO DEL MACELLO (un altro codice di identificazione); è la certificazione che il macellatore ha già operato una propria selezione di conformità.

Infatti, sulle cosce fresche non ammesse dal consorzio, il timbro del macello viene invalidato con un simbolo specifico, che ne inibisce permanentemente il "riciclaggio" ai fini di qualsiasi altra produzione a DOT.

E sempre sullo stesso prosciutto – a partire dal mese di maggio 1995 – compare un altro codice, il TATUAGGIO DELL'ALLEVAMENTO, che identifica ogni singolo allevatore e riproduce il mese di nascita dell'animale.

Con il tatuaggio, l'allevatore certifica l'osservanza di un intero disciplinare e, in particolare, attesta:

- l'origine dell'animale (nel territorio di 9 regioni dell'Italia centro-nord);
- l'età di macellazione (non inferiore a nove mesi)

- l'uso di determinati tipi genetici (l'intera linea paterna viene sistematicamente certificata) con l'esclusione di ben cinque razze e degli ibridi non conformi.

Non va inoltre dimenticato che, assieme alle cosce fresche, circola una CERTIFICAZIONE DELL'ALLEVATORE (spesso, i suini nati in un allevamento vengono cresciuti in un allevamento diverso) che incrementa il quadro identificativo ed attesta l'osservanza di precise norme circa l'alimentazione degli animali prima e durante l'ingrasso (sono ammessi in totale solo 27 alimenti).

I controlli, nel loro complesso, oltre a verificare lo standard, hanno anche una funzione punitiva: i soggetti che in qualsiasi modo hanno certificato cose non rispondenti al vero, oltre a risponderne in alcuni casi in sede penale, vengono sospesi o esclusi dal circuito (con le intuibili conseguenze economiche).

A questo rigoroso programma di controllo qualitativo esteso a tutta la filiera e particolarmente minuzioso in sede produttiva (nel 1994 il 7% delle originali proposte di fornitura di prodotto fresco sono state dichiarate inidonee e circa il 5% del prodotto stagionato non è stato marchiato), si aggiunge un altrettanto rigoroso meccanismo di "autodisciplina", che fissa il massimo delle quantità producibili in totale e, quindi, la quota spettante ad ogni stagionatore.

Questo sistema è operativo a San Daniele fin dal 1990 ed ha consentito l'attivazione di un dispositivo di programmazione che, rimossa la tirannia della produttività, impone di concentrare la massima attenzione e tutti gli obiettivi aziendali sul contenuto qualitativo.

Per questa ragione, i livelli produttivi di prosciutto di San Daniele sono rimasti stabili nel più recente quinquennio, con variazioni annuali sull'ordine medio del 2%.

Attualmente, il dispositivo di "autodisciplina" prevede una espansione massima della produzione di poco superiore ad 1.700.000 prosciutti.

PRINCIPALI REQUISITI CHIMICO-FISICI
del Prosciutto di San Daniele

Valori medi per 100 grammi della parte magra:

Sale	Acqua	Proteine	Grassi
6%	58 - 60%	29%	3 - 4%

TERRA D'ORIGINE DEL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

Zona delimitata per l'allevamento e la macellazione:

- il territorio del Friuli-Venezia Giulia, del Veneto, della Lombardia, del Piemonte, dell'Emilia Romagna, della Toscana, delle Marche, dell'Abruzzo e del Lazio.

Zona delimitata per la stagionatura:

- il territorio del Comune censuario ed amministrativo di San Daniele del Friuli

Solo queste aziende producono l'autentico San Daniele:

A & B Prosciutti spa
I - 33038 San Daniele del Friuli
via Aonedis
Tel. 0432/956485 Fax 0432/956827

Alfriuli spa
I - 33038 San Daniele del Friuli
via Venezia, 120
Tel. 0432/955551 Fax 0432/955551

Brendolan Prosciutti spa
I - 33038 San Daniele del Friuli
via Gemona, 3/5
Tel. 0432/956693-4 Fax 0432/940304

Cesare Fiorucci spa
I - 33038 San Daniele del Friuli
Via Nazionale, 22
Tel. 0432/956693-4 Fax 0432/956686

Cooperativa Agricola Prosciutto srl
I - 33038 San Daniele del Friuli
Strada panoramica del Corno
Tel. 0432/957708 Fax 0432/957708

Fogolar snc
I - 33038 San Daniele del Friuli
via Ragogna, 1
Tel. 0432/957077 Fax 0432/957077

Framon spa
I - 33038 San Daniele del Friuli
via Nazionale, 8
Tel. 0432/956633 Fax 0432/956401

La casa del Prosciutto di Castellani C. e Figlio snc
I - 33038 San Daniele del Friuli
via Ciconi, 24
Tel. 0432/957422

L'Artigiana Prosciutti spa
I - 33038 San Daniele del Friuli
via Osoppo, 9
Tel. 0432/940413

Leoncini Prosciutti spa
I - 33038 San Daniele del Friuli
via Venezia, 136
Tel. 0432/40710-940693-940743
Fax 0432/940779 Telex 450856

Levoni spa
I - 33038 San Daniele del Friuli
via Aonedis, 9
Tel. 0432/956265 Fax 0432/956613

Montorsi Francesco & Figli spa - Stabilimento Daniel
I - 33038 San Daniele del Friuli
via Venezia, 148
Tel. 0432/956411 Fax 0432/956280

Nestlè Italiana spa
I - 33038 San Daniele del Friuli
via S. Andrat, 28
Tel. 0444/885666 Fax 0444/885525

Nuova Mondial spa
I - 33038 San Daniele del Friuli
via Venezia, 144
Tel. 0432/957638 Fax 0432/957638

Principe di San Daniele spa
I - 33038 San Daniele del Friuli
via Venezia, 146
Tel. 0432/957093-957456
Fax 0432/957093

Prolongo Giovanni di Prolongo L. & C. snc
I - 33038 San Daniele del Friuli
via Trento e Trieste, 117
Tel. 0432/957161 Fax 0432/957161

Prosciutti Coradazzi di R. Coradazzi & C. snc
I - 33038 San Daniele del Friuli
via Kennedy, 102
Tel. 0432/957582
Fax 0432/957582

Prosciuttificio Bagatto Rino di Bagatto Dante & C. snc
I - 33038 San Daniele del Friuli
via Cesare Battisti, 28
Tel. 0432/957252

Prosciuttificio Castello di San Daniele srl
I - 33038 San Daniele del Friuli
via del Lago, 7
Tel. 0432/957335 Fax 0432/957143

Prosciuttificio Friulano San Daniele srl
I - 33038 San Daniele del Friuli
via Venezia, 138
Tel. 0432/957492
Fax 0432/957492

Prosciuttificio Morgante spa
I - 33038 San Daniele del Friuli
via Aonedis
Tel. 0432/956511 Fax 0432/956737
Telex 460384

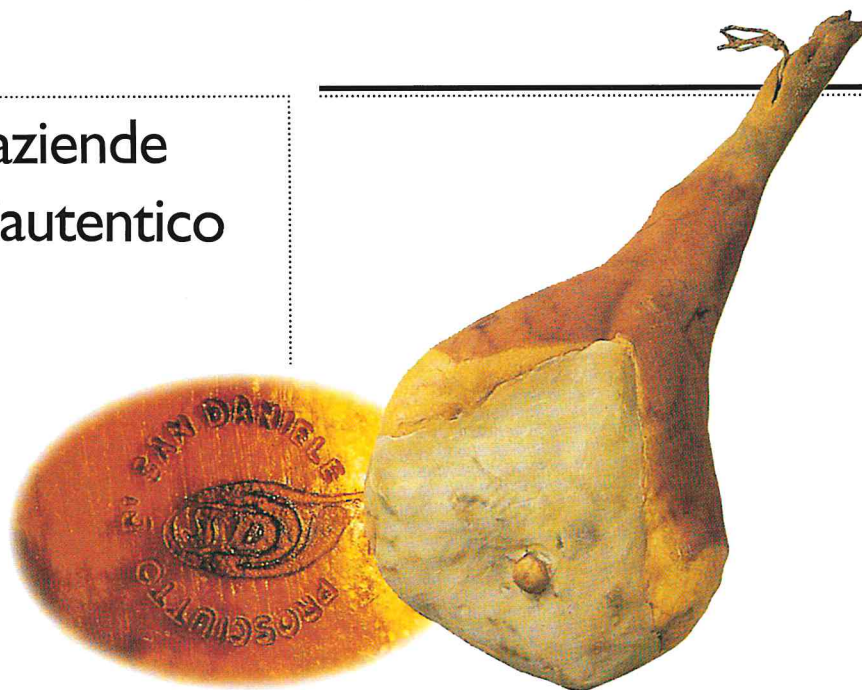
Prosciuttificio Picaron snc
I - 33038 San Daniele del Friuli
via Gemona, 1
Tel. 0432/957524 Fax 0432/957524

Prosciuttificio Sandanielese srl
I - 33038 San Daniele del Friuli
via Kennedy, 12
Tel. 0432/957546 Fax 0432/957546

Prosciuttificio Zanini Giobatta di Zanini Luciano & C. sas
I - 33038 San Daniele del Friuli
via Nazionale, 115
Tel. 0432/956017 Fax 0432/956017

Sagi Sandaniele srl
I - 33038 San Daniele del Friuli
via Nazionale, 10/A
Tel. 0432/956632 Fax 0432/956632

Testa & Figlio snc di Testa Giansandro
I - 33038 San Daniele del Friuli
via Piave, 29
Tel. 0432/954465

Testa & Molinaro srl
I - 33038 San Daniele del Friuli
via Tagliamento, 38
Tel. 0432/957353 Fax 0432/940989

supposto zootecnico comune, non poteva che essere collegata all'ambiente naturale che aveva, nel tempo, aiutato le tecniche di lavorazione ad evolvere in precise tecnologie ripetitive e consolidate.
San Daniele rappresenta l'estremo baluardo geografico ed economico di questo costume produttivo: a poche decine di chilometri, la cultura dominante è quella nordica, transalpina, dove il prosciutto – non dimentichiamo che si tratta forse del prodotto dai connotati più "europei" – diviene più secco, spesso letteralmente essiccato, inevitabilmente più salato in quanto meno stagionato e, prevalentemente, affumicato.
È l'ambiente a fare la differenza, anche se la matrice celtica è comune: il freddo non è mai intensissimo ed il caldo non è mai torrido, dato che su entrambi interagisce la vicinanza di un grande mare interno. Inoltre, la prossimità parallela delle montagne assicura una morbida ventilazione permanente: quanto basta per rimuovere il ristagno di una umidità che, in ogni caso, è drenata dalla presenza di un materasso morenico che svolge una funzione igroscopica.
Oggi, così come decenni fa o secoli or sono, il prosciutto di San Daniele si fa ancora così, con la differenza – profonda, ma non incoerente – che all'amore ed alla consapevolezza empirica si sono aggiunti la scienza, la razionalità ed i sistemi di organizza-

OTTO D'ANGELO

Da questo numero
il pittore friulano Otto D'Angelo
inizia a collaborare con
"un Vigneto chiamato Friuli".
Il suo spazio sarà dedicato
alla riscoperta delle tradizioni
e dei vecchi mestieri friulani
legati alla cultura contadina.
E, parlando del prosciutto
di San Daniele,
un posto di primo piano
spetta al "purcitâr",
al quale nelle case contadine
era affidata la lavorazione
delle carni di maiale,
in friulano "purcit".
E' dal maiale, infatti,
che si ricavano le carni
destinate a diventare
prezioso prosciutto
di San Daniele, ma anche
gli altri splendidi insaccati
legati indissolubilmente,
da secoli, alla vita
e alla tradizione contadina.

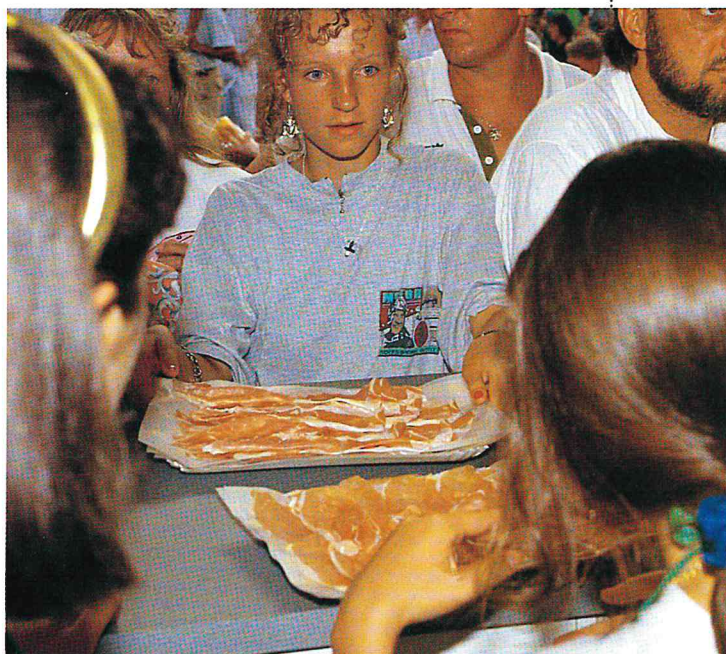
zione che codificano, ma non rinnegano, le cadenze di una ritualità antica. Basti pensare, in proposito, all'essenza della tipicità, testimoniata dal permanere di antiche procedure, immutate ed anzi enfatizzate dall'attuale prassi produttiva industriale.

Sono le famose "differenze", i tratti peculiari che rispondono esclusivamente ad un rituale locale:

- il caparbio mantenimento della parte distale alta (il "piedino" o lo "zampino" che dir si voglia), retaggio di una abitudine produttiva più rustica e contemporaneamente più rispettosa dell'unità biologica del prosciutto (che il senno di poi consente di classificare come una "pompa" naturale, che preleva umidità a dispetto della stessa forza di gravità);
- la completa autonomia del sistema di salatura, che agisce senza meccaniche predeterminazioni, utilizzando sale *ad libitum* nella consapevolezza che la relativa penetrazione è regolata da un equilibrio di saturazione tra il tempo di applicazione e l'umidità relativa della carne e degli ambienti;
- l'esecuzione della pressatura – una pressione uniforme esercitata dopo la salatura – che modifica stabilmente la massa delle carni, riducendone lo spessore e facilitando, in tal modo, lo sviluppo dei rapporti "dentro-fuori" che presiedono a tutto il fenomeno produttivo della stagionatura.

Tutti questi passaggi si richiamano ad una ritualità antica, quasi primordiale, ma perfettamente consapevole di ogni accadimento, che andava stimolato, ricercato, non indotto o forzato: è la saggezza antica, che ha saputo cogliere l'essenza del processo naturale, coordinandola con il risultato voluto.

Il che consente, in definitiva, l'approccio stabile con un processo di stagionatura naturale che, nel complesso, dura normalmente più di un anno e che solo la presenza di una adeguata maturità originale delle carni, di un trattamento preliminare equilibrato e "soft" può permettere senza il ri-

schio sistematico di spiacevoli sorprese.
E produce, alla fine, la quintessenza delle "differenze", combinata attraverso l'aroma intenso ma delicato, il gusto pieno e contemporaneamente "dolce", la consistenza morbida e gradevole: lo spartiacque definitivo tra un prodotto "essiccato" ed un prosciutto "stagionato".
Lo stesso termine di "stagionato" (talmente italiano da essere in realtà intraducibile), esprime un'intera filosofia produttiva: equivale ad un "passato per le stagioni", manipolato e trasformato dal tempo, evoluto con l'età, che fissa con affascinante indeterminatezza il verificarsi di un misterioso fenomeno naturale.

Peccato siano in pochi a cogliere appieno la straordinaria intensità di questo miracolo della natura, a riuscire quasi a commuoversi davanti ad un prosciutto di San Daniele, silenzioso testimone di un'intera civiltà, nell'ombra complice di un salone di stagionatura.
Che consolazione, tuttavia, accorgersi che sono tanti a percepire il fascino "subliminale" di una intuizione vaga, inconsapevole, che lega il prodotto al vissuto profondo di tanti consumatori, superando le mode e radicandosi nel bagaglio culturale autentico, quello che viene tramandato assieme al patrimonio genetico

A FINE AGOSTO LA REGINA DELLE SAGRE

Una boccata d'aria... di festa

Fin dall'epoca tardo medioevale, San Daniele è stata sede di importanti iniziative fieristiche, che enfatizzavano il suo ruolo di centro commerciale lungo l'antica via di transito verso il nord-est d'Europa.
A parecchi secoli di distanza dall'ultima di quelle grandi fiere, il fascino esercitato dal prosciutto ha riacceso uno straordinario polo di attrazione, con l'iniziativa di ARIA DI FESTA.
La manifestazione è nata nel 1985, piuttosto in sordina, nel tentativo di recuperare un'usanza, ormai dimenticata, di portare il prosciutto "in piazza" in occasione della festa del Patrono (nell'ultima domenica di agosto: in realtà, nei tempi andati, era normale che il prosciutto venisse venduto direttamente dai produttori in appositi chioschi).
Nel giro di dieci edizioni, ARIA DI FESTA è diventata la più importante manifestazione turistico-gastronomica della Regione e con pochi confronti a livello nazionale ed europeo.
L'idea è così semplice da sembrare scontata: si parte dal presupposto di una vendita promozionale – offrire una occasione di degustazione unica – per arrivare all'idea vincente delle ultime tre edizioni, con l'iniziativa delle "aziende aperte", dei prosciuttifici visitabili, ciascuno con una propria completa struttura di degustazione e di intrattenimento.
L'escalation della manifestazione ha dell'incredibile: nella decima edizione (1994), sono stati ufficialmente affettati 4.964 prosciutti di San Daniele in tre giornate, per essere proposti a qualcosa come 475.000 visitatori, un buon terzo dei quali proveniente dalla vicina Austria e dalla Germania.
Il tutto, in una città trasformata in una grande "sala di degustazione", con decine di migliaia di posti a sedere, cinque grandi stands allestiti nel centro storico e dieci "aziende aperte", con l'equivalente di altrettante attrezzature complete di musica, iniziative di intrattenimento, ottimo vino friulano e, naturalmente, tutto il prosciutto di San Daniele necessario.
Un concerto suonato da ...130 affettatrici, realizzato con il lavoro di quasi 1.000 addetti e – altra idea vincente – assistito da alcune decine di pullman che trasportano i visitatori da uno stand all'altro (senza problemi di spostamento o di parcheggio), all'interno del "Parco di Aria di Festa".
Insomma, l'atmosfera è diventata quella del grande avvenimento ed è come tale vissuta da un pubblico di visitatori che cresce, si internazionalizza e si entusiasma anno dopo anno.

PAULANER
PROSCIUTTO DI SAN DANIELE
PAULANER
MÜNCHEN
CANTINE

Ma cos'è che attrae tanta gente ad "Aria di Festa"? Difficile da decifrare con certezza; quel che è certo, su un pubblico dalla provenienza così eterogenea non può influire soltanto il programma degli eventi collaterali, né il semplice interesse turistico. Agisce una spinta diversa, probabilmente coordinata con il legame che si instaura tra il prodotto, la sua terra d'origine e la possibilità quasi esclusiva di degustarlo appena fuori dai saloni di stagionatura, senza alcuna intermediazione di sorta, nemmeno ideale.

E poi, c'è l'atmosfera, impagabile, molto simile ad un rito che celebra un originalissimo rapporto tra il consumatore e il prodotto; una atmosfera enfatizzata dalla sottile soddisfazione di poter fare confronti, di poter entrare, con una guida simpatica e disponibile, all'interno del "sancta sanctorum" dei prosciutti e di soddisfare ogni tipo di recondita curiosità (e la scoperta del "prosciuttificio" è sempre una piacevole sorpresa).

Forse, è proprio l'atavica affinità tra la cultura europea ed il prosciutto – che trasporta la quotidianità del consumo attraverso un *vissuto* di grande stima e positività – che fa scattare la scintilla e trasforma "Aria di Festa" in un evento che non è più sagra, ma qualcosa d'altro, di più complesso.

L'undicesima edizione di "Aria di Festa" si svolge quest'anno dal 25 al 28 agosto. Il modello organizzativo generale rimane inalterato ma vi saranno, come di consueto, ulteriori arricchimenti e qualche sorpresa.

Venire per credere.

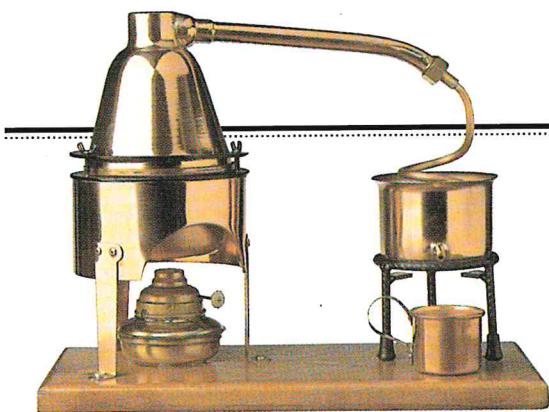
LE MILLE MIGLIA DELLA CAMEL

TOSOLINI, UNA GRAPPA D'ORO IN BOTTE DI FRASSINO

Su e giù per l'Italia con la vecchia Aprilia, e con le bottiglie di grappa nel bagagliaio. Bepi Tosolini, i mercati, li "aggrediva" così, da uomo sempre e comunque in prima linea.

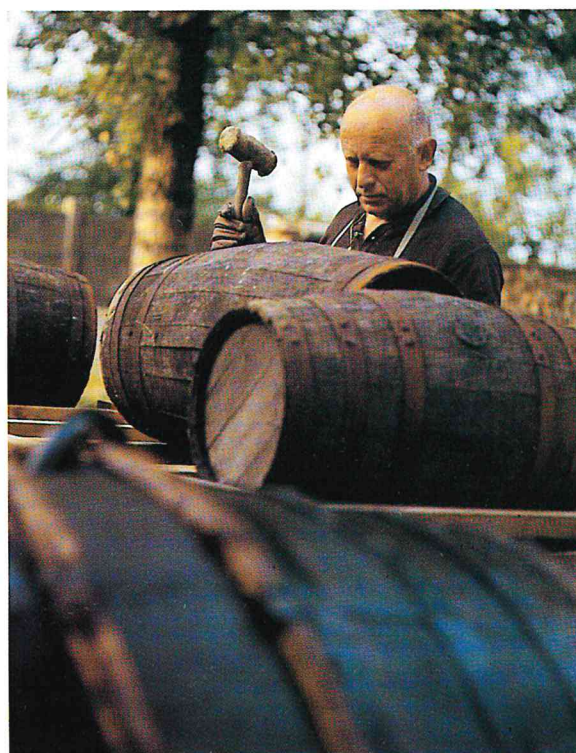
Partiva da Udine e, tappa dopo tappa, arrivava fino a Palermo.
In testa, un progetto preciso: far conoscere la sua grappa friulana in tutta la penisola. Quelle del "signor Bepi", a ben pensarci, erano delle vere e proprie "Mille Miglia". Con l'Aprilia attraversava un'Italia che stava iniziando la sua corsa verso il "miracolo economico". Era il primo dopoguerra. E così, accanto alle Lambretta, alle Seicento, e alle prime vacanze non più privilegio di pochi, fece capolino anche la "Vite d'Oro".
"La Vite d'Oro, coronata dall'oro. Chi beve la mia grappa, al bicchierin s'aggrappa": è lo slogan, scritto nello stile pionieristico della pubblicità di quegli anni, che compare sull'insegna ritrovata, quasi per caso, in una cantina di un locale dei Navigli, a Milano.
E fu proprio Milano una delle prime tappe dell'avventura imprenditoriale di Bepi Tosolini, e dei prodotti della sua distilleria. Il marchio "Vite d'Oro" appare sulle pagine del Corriere della Sera, e sugli spal-

Fausto Coppi "testimonial"della Camel. Fiera di Milano, 1948

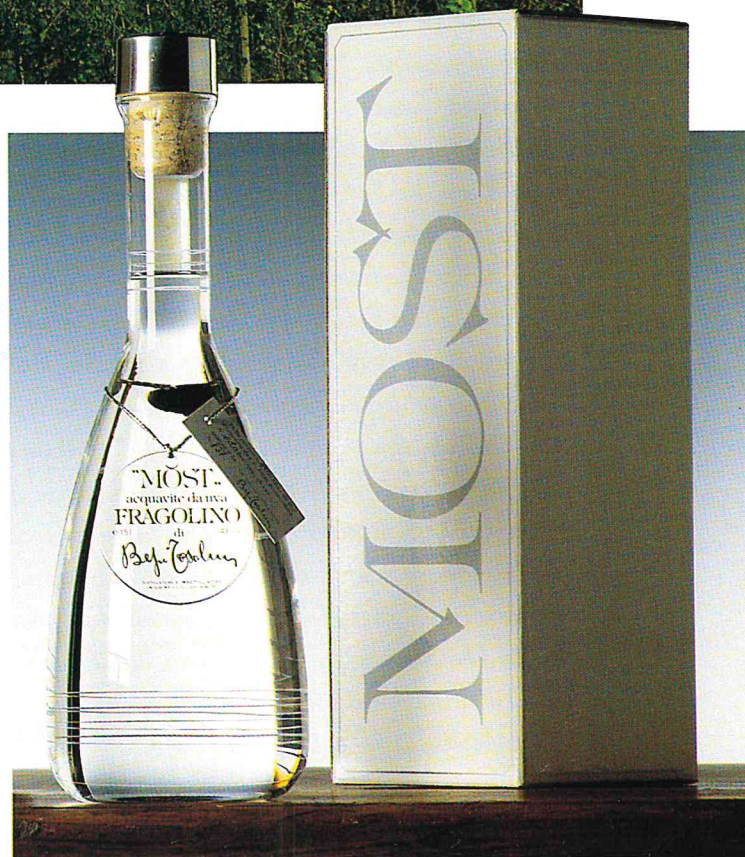
VITE D'ORO
la grappa!
CAMEL

ti di San Siro. Nel '48 la Camel, che Bepi Tosolini aveva fondato solo quattro anni prima, è già presente in Fiera. Un marchio, "Vite d'Oro", che avrà un posto fisso nella produzione dell'azienda. E oggi, anche se la Camel è diventata una solida realtà con una vasta gamma di prodotti, dietro a quel marchio sembra ancora far capolino quel mondo. «Erano tempi in cui, in maggio, a mio padre capitava di sentirsi chiedere se per caso a Udine ci fosse ancora la neve. Nelle grandi città pensavano che il Friuli si trovasse chissà dove...», racconta Paolo Tosolini, che assieme al fratello Giovanni è oggi al timone della Camel. «Ma – tiene a sottolineare – presidente della società è nostra madre Giovanna».

«In confronto alle fatiche che, con i mezzi dell'epoca, mio padre fu costretto a fare per girare l'Italia – continua Paolo Tosolini –, oggi andare a promuovere la grappa a New York è una vacanza. Il nostro obiettivo rimane però quello di garantire un prodotto di *estrema* qualità, legato a una presenza antica. Un prodotto che non può diventare industriale, e che non può smarrire i valori legati alla storia e alla cultura del "saper fare" dei nostri vecchi». Alla Camel le tecniche e gli strumenti sono quelli di un tempo, con alambicchi e impianti di distillazione che garantiscono una produzione rigorosamente in linea con la tradizione dei vecchi maestri distillatori friulani.

«Dal 1950, per l'invecchiamento usiamo solo botti in frassino – spiega Paolo Tosolini -. Nelle botti in rovere la grappa assorbe i tannini, che ne modificano il sapore, e sostanze che ne modificano il colore. Infatti, le grappe con sentori di brandy hanno subito un invecchiamento nelle botti di rovere. Noi, invece, per garantire la massima purezza del prodotto usiamo esclusivamente il frassino».

Una produzione "artigianale", con una rete di vendita di assoluta eccellenza, formata da 145 agenti in tutta Italia, e che comprende anche una filiale a nord di Monaco. È attorno a questo binomio, fatto di tradizione e di presenza sui mercati, che si è concretizzata la formula del successo Camel, che oggi significa una articolata presenza – oltre che nel settore della grappa – nei distillati di frutta, e nei liquori per pasticceria, dove l'azienda è leader di mercato in Italia.

Un dato per tutti: alla Camel, in un anno, vengono distillati 3 mila quintali di ciliegie. Una montagna, nel senso letterale del termine, che alla fine si trasforma in quei deliziosi prodotti che finiscono sopra torte e pasticcini, e che spesso ci riconciliano con il mondo. Attorno allo stabilimento di Povoletto, costruito all'inizio degli anni settanta, i vigneti della tenuta "Teresa Raiz" – di proprietà della famiglia Tosolini (*nella foto a fianco i fratelli Paolo e Giovanni*) – consentono di sperimentare costantemente le produzioni, e di garantire una qualità "a prova di bomba", ottenuta tenendo sotto controllo tutte le fasi della produzione, a partire dalla vite per arrivare fino alla bottiglia.

Insomma la Camel, da quando "il signor Bepi" avviò il primo storico stabilimento di Udine – proprio su quel viale Tricesimo diventato poi la via delle fabbriche, del commercio e del turismo – di strada ne ha fatta. Quello stabilimento avviato da Bepi Tosolini a 27 anni, dopo un'esperienza di venditore alla Vinicola Udinese – al fianco di un altro grande della vitivinicoltura friulana, Livio Felluga – è rimasto aperto fino al '91, rimanendo così per vent'anni una succursale "provvisoria" della nuova sede.

Un altro modo di restare legati a quella storia aziendale che, con infinita tenacia, Bepi Tosolini iniziò a costruire più di cinquant'anni fa

VINO DA COMPAGNIA? SI' E NO DA PATTUGLIA

Qualora m'accorga che altre quattro persone la pensano come me sento il dovere di cambiar opinione e ideali. Ma non vado a cercarne altri, io mi basto. Tanto, opinioni e ideologie le hai sempre lì dietro a saltarti addosso e intrigarti. Adesso poi che il prêt à penser *te lo trovi al supermercato, la sera che n'hai bisogno per il* blaguer *conviviale, una bustina d'idee sciolte in un bicchier d'acqua e tieni banco d'intelligenza. E se qualcuno per darmi torto vien fuori con "Questa è una tua opinione personale, non fa testo", mi sento decorato e me ne vo solitario unico e felice. Poi la volta che un altro mi fa "Bravo, chi pensa da sé pensa per tre", quel tre mi ruga, m'imbatto in un concetto esclusivo e corro a brevettarlo.*

Odi vulgum et arceo, *mi dà fastidio il pensar di massa e lo rifuggo, rimuovo da me il collettivo, il comune senso delle cose, il plebiscito. Rigetto la solidarietà sociale, sindacale, da foglio d'ordini. Solidarietà, parola di tutt'abuso, nei fatti inesistente, han inventato. La gente l'intende come fatto che vale quando s'è in molti. Mentre la solidarietà è virtù tutta singolare del singolo, privata, rapporto del io col tu, non del noi col voi.* Aurea solitudo, *e fin dove posso gli altri fora di pee.*

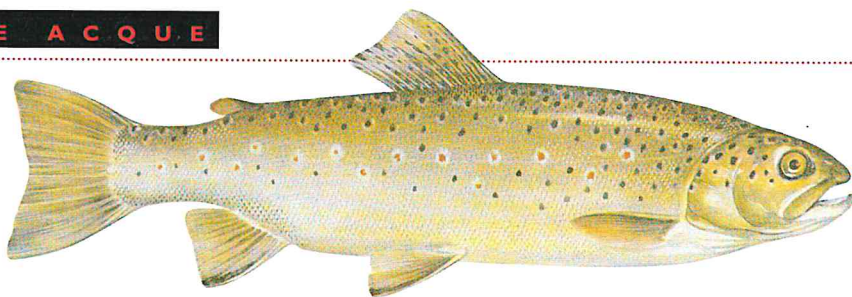
Appena finita la guerra, una ragazza, dopo una sera passata assieme, dove avevo parlato solo io fitto per impedirle d'emettere qualsivoglia fonema, mi manda "L'antologia di Spoon river" con tanto di dedica "A Cesare perché possa ritrovare se stesso". Cui segue una gragnuola di telefonate, "Allora ti stai ritrovando?", "No, appena mi trovo ti telefono io". Così un po' alla volta godo l'insiemità della sua silente assenza, e ho smesso di cercarmi. Anzi, chi mi trova faccia finta di niente.

Oh i tempi belli di stiliti e anacoreti. In mezz'al deserto o appollaiati su colonne appartavano il mondo e chiacchieravano a lungo col silenzio. Virtù che ognuno apprezza nel prossimo, e di gran pregio se Simone stilita trova un impiego fra i santi. Seppur manco gl'eremiti sapevan star soli, macché era un continuo spettegolare con Dio, che chissà poi se gli dava retta. Possibile che nessuno senta il bisogno di parlar con se stesso? Non vedo traccia d'alcuna De consolatione solitudinis.

E non assolvo neppur il bere in compagnia. L'insiemità intorno alla bottiglia è un azzardo intellettuale, una sorta di masochismo, indice di solidarietà beota. Se un vino fa tanto a esser passabile c'è sempre qualcuno che attacca col "vino da meditazione", occhi bamboloni da pensator fallito, monosillabi di morbo

d'Alzeimer, plumbea noia. Il primo infarto mi par m'abbia beccato dopo una sera che avevo sentito citare Plinio "l'imbriago" per la milionesima volta. Accostarsi al vino con qualche criterio fuoripista dai tracciati dei saggi delle conventicole enomani si dà il caso di finir nell'ostracismo, pària canzonato e vilipeso. Per esempio, una voga recente vuole l'osteria e l'enoteca "sien immuni da odori che non sien vinosi epperciò profani". Han disgiunto l'odor del vino da quel del fumo, come dire la musica dal suono. E così ridotto il fumatore di sigaro e di pipa a un mutilato. Ché un piacere non può negarsi un piacere affine e elettivo.

Io son colui che fuma e beve, e invoca la par condicio dei due immondi vizi, e rivendica il gusto del bere solitario, quindi chi vuol bere con me non avrà la vita eterna, bensì gli prenda un accidente. Ch'io ben m'accompagno col bicchiere la pipa e la Musica e Nessun altro, un Quartetto creatore del silenzio d'attorno. Il più delizioso dei compagni, Nessuno, s'alza dall'assennatezza all'argentea nube maggesca della poesia, e solo con Lui il colloquio si fa pensiero e sogno.

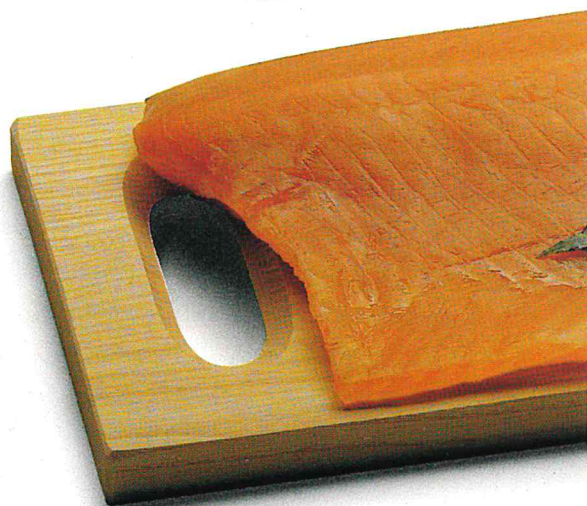
"Ogni libro un vino" indicava il sommo poeta e maestro del sentir Musica, che fu Giorgio Vigolo. E più avanti scriveva sul Mondo quasi un'elegia del goder Musica e il bere, "Ogni Musica un vino e il fumo leggero del tabacco". L'ascolto e il sorseggio, monismo di due momenti a difesa della Solitudine, bene ineffabile. Quanto m'è caro il convolvolo bluette del fumo che se ne va dalla pipa a colorare il profumo del vino, insiemità amicale

Trota friulana, una doc da costruire

Franz Peter Schubert le dedicò un famoso Quintetto in cui emerge tutta la forza espressiva del grande musicista austriaco. Qualcuno in Friuli, invece, le ha già dedicato più di vent'anni della sua vita traendovi straordinarie sinfonie per il palato. E altri stanno seguendo un filone che, affiancando formule tradizionali e consolidate, si arricchisce continuamente di nuove proposte che anticipano e condizionano favorevolmente i gusti.

La trota – musa ispiratrice di musica e gastronomia – trova da queste parti una patria generosa e ideale per qualità delle acque, habitat naturali e artificiali, tecniche e condizioni di allevamento: rispettando una strada proprio qui aperta nel dopoguerra con una sperimentazione di produzione intensiva in cattività che fu forse la prima nel nostro Paese, per iniziativa del marchese Giancarlo Mangilli, considerato il decano dell'acquacoltura italiana.

A parte quelle prodotte, allevate e distribuite dall'Ente Tutela Pesca del Friuli-Venezia Giulia che cura il ripopolamento dei corsi d'acqua del territorio regionale provvedendo ogni anno a immettervi oltre 600 mila quintali di trote (più i quasi 4 milioni di avannotti e novellame) per la gioia di schiere di pescatori sportivi locali e di altre regioni, esistono almeno circa trenta allevamenti privati di trote.

Un insieme di piccole e grandi aziende che l'ERSA segue con attenzione per le potenzialità che esprimono nell'ambito dell'agroalimentare regionale e che hanno denominatore comune in quell'acqua di risorgiva, pura, con temperature e caratteristiche di composizione costanti, che alimenta vasche dalle quali complessivamente proviene circa un quarto dei 500 mila quintali prodotti in un anno in Italia. E la quantità di pesce allevato per metro cubo d'acqua qui non supera i 10-15 chili quando altrove si arriva a densità fin dieci volte superiori.

Un dato che la dice lunga. Come per altri prodotti, anche per le trote l'ambiente è determinante e quelle prodotte in questi allevamenti – se anche non si fregiano ancora di un "marchio Friuli" che le affermi sul mercato come prodotto artigiano garantito, doc sia fresco che refrigerato, surgelato o ... trasformato – son trote fidate. Per esse parlano il sapore, la consistenza delle carni, le caratteristiche organolettiche che reggono a

qualsiasi prova, anche quella dell'affumicatura che spoglia il pesce di ogni difesa (ne sanno qualcosa i salmoni, soprattutto certi salmoni).

È anche per questo che si sta facendo strada l'orientamento a costituire pure per le trote, come già è accaduto per grappe, formaggio Montasio e prosciutto di San Daniele, un consorzio di tutela per attestare l'identità di un prodotto invidiabile, perpetuando la garanzia d'una "qualità totale" e controllata che è anche frutto di una cultura dell'allevamento qui già dato di fatto.

D'altronde a suggerirlo sono i segnali che vengono dal mercato dove l'incremento dei consumi ultimamente è stato inferiore a quello delle produzioni.

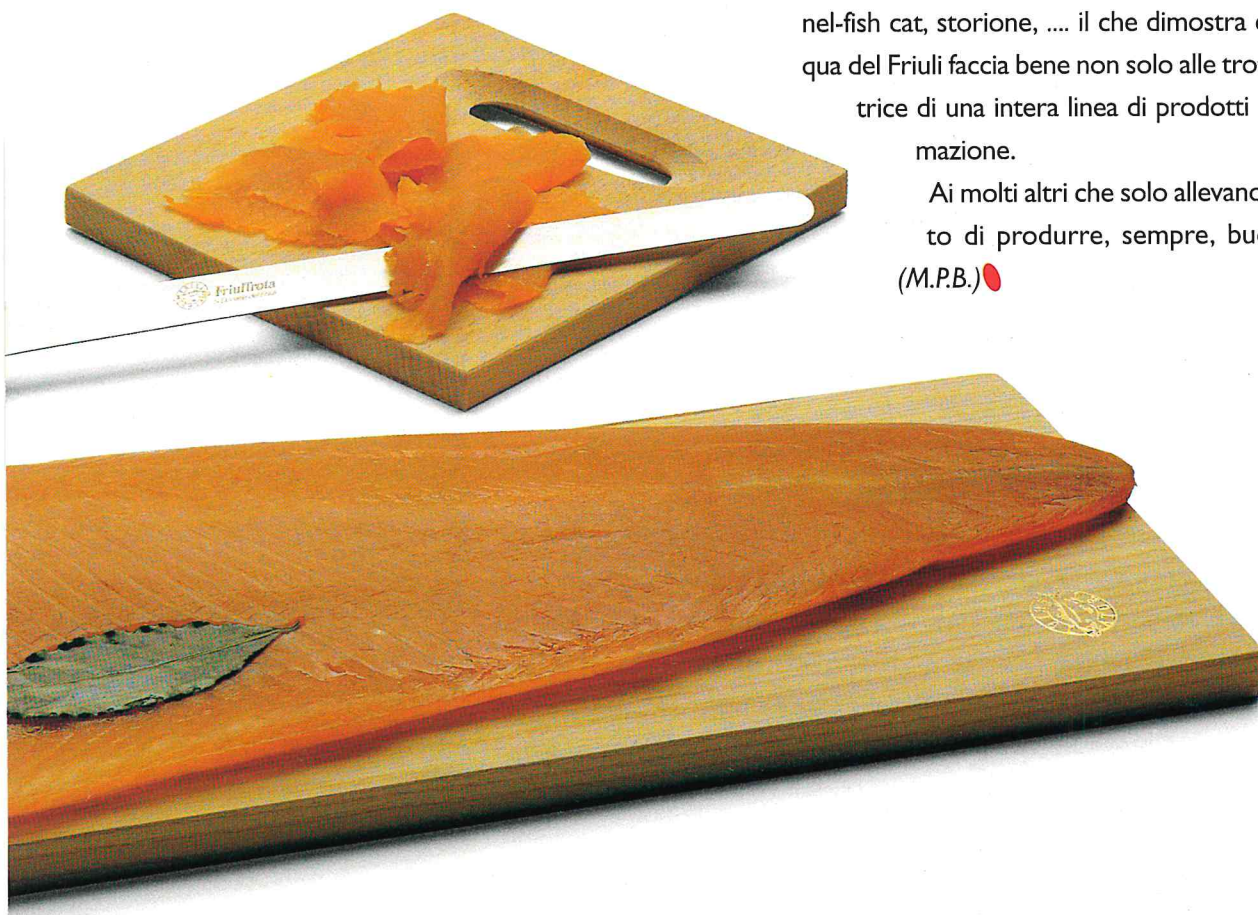
Il che – anche se gran parte della trota friulana prende la via del resto del Paese, della Germania, dell'Austria, del Belgio – fa comprendere come oltre a produrre bene occorra inventare o nuovi prodotti o nuovi consumatori.

È evidentemente segno dei tempi il fatto che nuove esperienze emergano nel campo della trasformazione. Accanto a una azienda storica, quale è Friultrota – alla quale la rivista dedica uno spazio a parte – che quasi interamente "trasforma" il proprio "allevato", altre si sono incamminate su questa strada pur rimanendo fedeli, per il momento, ai propri indirizzi produttivi originari.

Fra queste la cooperativa Friulittica di Cordenons, in provincia di Pordenone, leader per quanto riguarda il prodotto surgelato: la maggior parte delle 1500 tonnellate fornite dai soci (che però producono quasi il doppio) è lavorata con cicli controllatissimi e celeri (meno di 15 minuti per passare dalla vasca alla confezione) in gran misura per marchi di valenza nazionale. Una piccola quantità diventa però filetto affumicato a freddo o trota intera affumicata a caldo.

E poi la già menzionata (scorso numero) Società Agricola di Sterpo molto più orientata sul prodotto fresco o vivo, anche di altre specie di pesce (channel-fish cat, storione, ... il che dimostra come l'acqua del Friuli faccia bene non solo alle trote) e creatrice di una intera linea di prodotti di trasformazione.

Ai molti altri che solo allevano, il compito di produrre, sempre, buone trote *(M.P.B.)*

Maria Pia Bonessi

UN BEL DI' VEDEMMO LEVARSI UN FIL DI FUMO...

Giuseppe Pighin da una dozzina d'anni "firma" trote che sono la risposta friulana al salmone scozzese. E che risposta!

Il segreto? "una trota per essere buona deve essere una buona trota".

eno lapalissiana di quanto non sembri, è una delle massime preferite di patron Giuseppe, 72 anni, una vita passata a lavorare e raccontata in mani robuste da contadino e sguardo guizzante come le sue trote; tanto che l'ha messa in bella vista nell'atrio del negozio annesso al laboratorio di Friultrota a Villanova di San Daniele, nel cuore della zona industriale dove sorgono i più famosi prosciuttifici.

Una promessa al cliente e un *dettaglio* che dalla cucina rimanda subito alla fonte: la qualità e la quantità d'acquisto, l'alimentazione. " ...Tirarle su così costa di più ma poi sono un'altra cosa...".

Pighin, troticoltore per gioco, le vasche le ha costruite con un certo gusto estetico, a poca distanza dal Tagliamento da cui attinge l'acqua, adattandole ai meandri che il fiume disegna e creando un habitat dove ghiaia, alghe, vegetazione riproducono l'ambiente naturale. È importante: la trota ha un ciclo biologico lungo; prima di finire nel piatto ci mette almeno un anno e mezzo.

"In quest'acqua di fiume fresca e pulita crescono fino a raggiungere in sette, otto anni il peso di dieci chili – racconta con orgoglio e una bella foto lo testimonia – l'alimentazione è naturale, integrata, non c'è affollamento e così si ottengono carni compatte, sode, particolarmente magre ma ricche di proteine, ideali per l'affumicatura, dietetiche e gustose".

Adesso che l'allevamento produce 1500 quintali di trote l'anno, almeno 1000 dei quali vengono trasformati nei tanti prodotti Friultrota con una resa finale di circa 300 quintali (e tutte quelle che non finiscono in leccornia si vendono fresche sul posto), è emozionante ripensare agli esordi.

Un gioco, dunque, un passatempo. "L'ho fatto per divertirmi, avevo a disposizione una cava da riempire... in quel laghetto ci ho messo qualche trota per pescare con gli amici...".

L'allevamento è nato così nel 1973. Ma le trote crescevano e si moltiplicavano, si era arrivati ben presto ai 100 quintali: "un po' regala, un po' mangia... bisognava inventare qualcosa".

Cominciano allora i primi esperimenti con la sorella Berta, maestra di cucina casalinga, per affumicare le trote secondo una tradizione che in Friuli ha radici lontane e diffuse.

Oggi, è un'impresa di famiglia. I due figli – Dario, 44 anni, un passato di calciatore nell'Udinese, prima, poi nella Lazio e nel Palermo si occupa della produzione; Mauro, 39, segue gli aspetti commerciali dell'azienda – ricordano il grande fumo ma anche la grande gioia che accompagnò la prima affumicatura: "da quella volta abbiamo sempre fatto da cavie, ogni volta che si è pensato a un prodotto nuovo". La *Regina di San Daniele* nasce nell'83 e un anno dopo parte l'attività vera e propria. Quel filetto di trota salmonata che raggiunge anche il peso d'un chilo, leggermente affumicato a freddo, pronto per essere affettato, è il risultato di una minuziosa lavorazione e di un procedimento lento e controllato messo a punto con la consulenza di un vecchio affumicatore di salmoni.

Papà Giuseppe "richiama" a casa il figlio Dario invitandolo ad abbandonare una carriera sportiva ormai matura, per dedicarsi esclusivamente alle trote. Una svolta decisiva, e mentre Mauro si impegna a far conoscere la Regina in Italia e all'estero, nasce *Fil di fumo*, un filetto che non supera i duecento grammi, affumicato a caldo e aromatizzato con segreta ricetta, privo di lische, di pelle e di qualsiasi altro scarto: è anch'esso povero di calorie e ricco di proteine, di fosforo, di grassi insaturi utilissimi contro le malattie del sistema cardiocircolatorio.

"Tutto ti va sempre bene, mi ripetevano gli amici alludendo ai tanti lavori che ho fatto – racconta parlando dell'attività di agricoltore prima, poi di trasportatore di ghiaia, di produttore di calcestruzzi e ora anche gastronomo – ma non è questione di fortuna". Ci vogliono impegno, determinazione, fantasia e ... "le idee migliori vengono di notte" e prendono via via il nome di *Sapor di trota* (squisito condimento), *Uova di trote, Paté di trota* ... per arrivare agli ultimi nati, il *Salmone di trota*, da affettare sottile sottile, da mangiare con verdurine fresche, leggero e squisito, e i *bocconcini*, e le deliziose "*guance*" di trota sott'olio, specialità destinate soprattutto alla ristorazione.

Va confermandosi in questo modo un'altra "regola" di papà Pighin e cioè che la trota, per farla gustare, va data bell'e pronta, oltre che buona, natu-

ralmente. Ecco allora arrivare anche la *Reginetta*, filetto di due, trecento grammi, già affettata, per un consumo più facile, pensata anche per piccole famiglie e piccole occasioni.
Ci sono poi gli altri pesci – il salmone ovviamente, lo storione, il pescespada, il pescegatto – acquistati in allevamenti specializzati e qui trasformati secondo la "scuola" di famiglia, e il mercato premia anche queste creazioni.
Ma la preferita è sempre la trota. Della produzione, il 20 per cento viene consumato in Friuli-Venezia Giulia, tre quarti prende le strade d'Italia, un cinque per cento va all'estero. In un'Italia che sta scoprendo un po' a macchia di leopardo queste specialità, sono le gastronomie specializzate delle grandi città a farne richiesta e i ristoranti soprattutto della Lombardia, di Torino, Firenze, Roma, Cortina, Bologna in particolare. Da qualche tempo, poi, le ghiottonerie Friultrota sono servite ai viaggiatori Air France diretti a Parigi e su alcune rotte Lufthansa e anche la fantasia di papà Giuseppe ha già ripreso a volare...

COMPOSIZIONE DEI CIBI
per 100 grammi di prodotto

	Proteine g	Grassi g	Calorie	Fosforo mg
Pane tipo O	8,5	0,50	290	75
Pasta frumento duro	11,3-12,5	0,90	330-350	154
Mozzarella di mucca	20	15	250	(390)
Bistecca di bue cotta	17	25	293	180
Pollo alla griglia	20,2	12,6	199	218
Fil di fumo	26	5	153	280
Regina	25,8	10,9	197	290

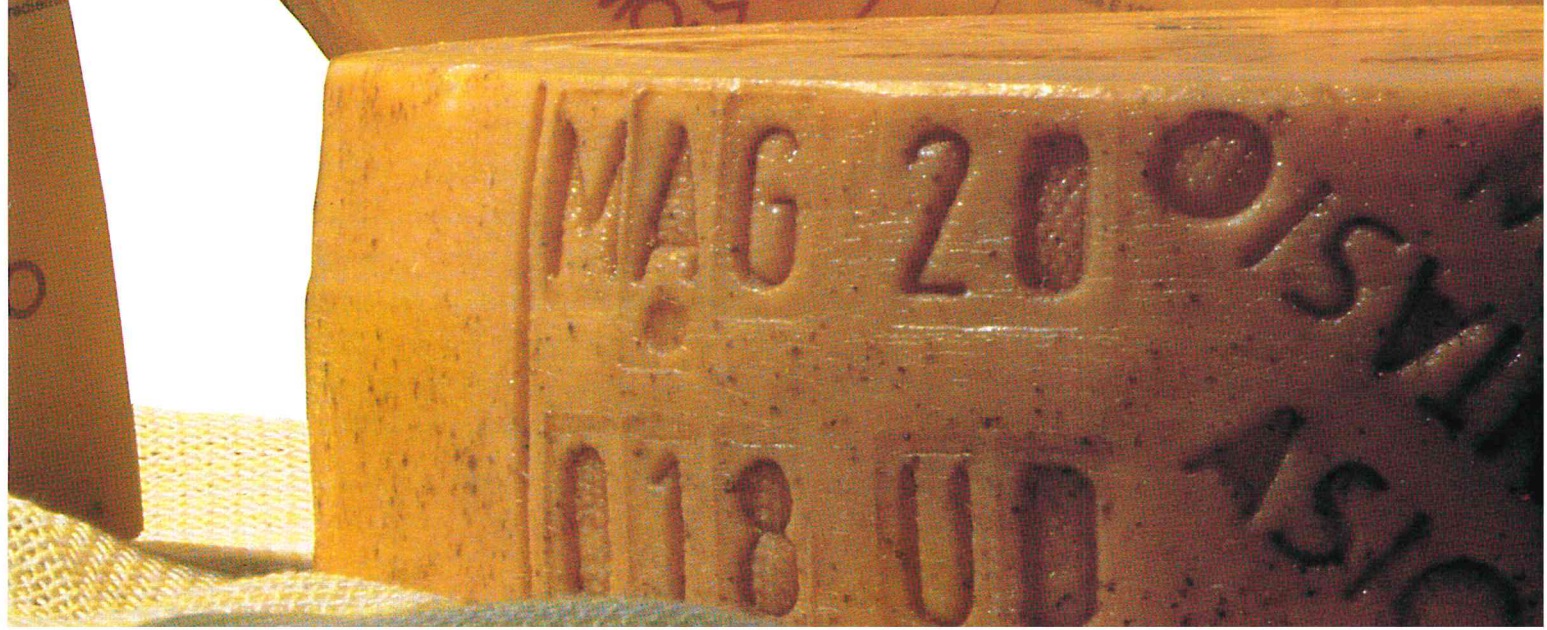
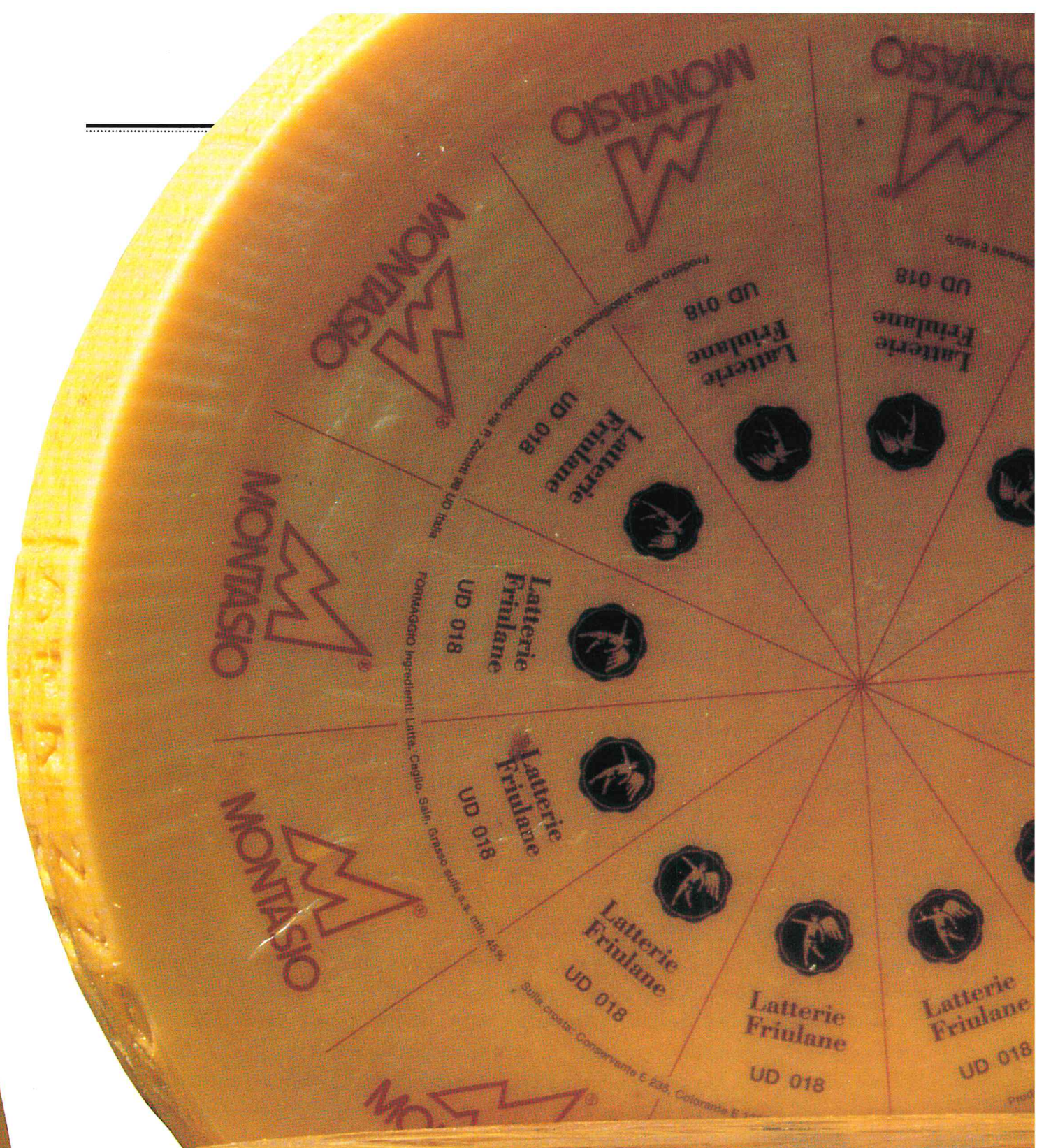
Giuseppe Cordioli

IL CONSORZIO LATTERIE FRIULANE
OVVERO
LA DISCIPLINA DELLA QUALITÀ

IL MONTASIO È SERVITO

Riuscire a garantire un costante livello qualitativo pur mantenendo i metodi artigianali. Era questo l'obiettivo primario che si erano prefissi i dirigenti delle Latterie Friulane, e lo hanno centrato pienamente.

Un formaggio dalle tipiche caratteristiche qual è il Montasio deve continuare ad essere prodotto con ben precisi fattori che garantiscono la tipicità.
Ovviamente, il primo tra tutti questi non può che essere la zona di origine, in quanto il latte fresco che viene quotidianamente utilizzato contiene tutta una serie di elementi specifici del territorio.
La microflora, ad esempio, è strettamente legata all'ambiente dei pascoli e al luogo di stagionatura, che determinano le caratteristiche principali del formaggio.
Poiché l'aria e il clima non sono trasferibili in altre località, ne consegue che solo in una ben delimitata zona si può produrre un formaggio da tavola che abbia quelle caratteristiche tipiche del Montasio.
Un altro fattore fondamentale è il tipo di lavorazione che avviene senza alterare le caratteristiche della materia prima in origine. È risaputo, tra i buongustai, che soltanto i formaggi ottenuti con un latte di elevata qualità (quale quello delle bovine friulane) raggiungono un armonico contenuto di profumo e di sapidità. Alle Latterie Friulane, pur avendo raggiunto prestigiosi traguardi in termini quantitativi di produzione, hanno voluto mantenere inalterati i metodi produttivi che da secoli vengono tramandati dai "casari" friulani.

MONTASIO
Latterie Friulane
UD 018
FORMAGGIO Ingredienti: Latte, Caglio, Sale. Grasso sulla s.s. min. 45%
MAG 20
018 UD

Uno dei punti di forza per il mantenimento della qualità del Montasio è la costanza della qualità del latte. Ogni partita viene accuratamente sottoposta alle analisi che un qualificato laboratorio interno esegue in pochissimo tempo, per avviare il prodotto alla lavorazione. Una serie di processi molto delicati, monitorata costantemente anche attraverso l'uso dei computer, sembra in contrasto con i metodi semplici e artigianali, ma serve a garantire ai consumatori il mantenimento di qualità e gusto nel tempo. Le tecnologie tradizionali che si basano sul fuoco, caglio, umidità e ventilazione, sarebbero difficili da tenere sotto controllo senza la moderna tecnologia.

Ci sono, invece, altre fasi della lavorazione che mantengono inalterati quei ritmi naturali indispensabili alla riuscita e al mantenimento degli standard qualitativi, richiesti dalle rigide regole stabilite dal Consorzio per la tutela del Montasio. L'intervento umano è fondamentale nell'inserimento della cagliata, ancora fumante, nei teli e poi nelle fasciere dove sarà data la "forma". Con la pressatura si elimina quel po' di siero superfluo e il formaggio acquista una densità uniforme.

Una serie di ribaltamenti delle forme, sempre attraverso l'intervento del fattore umano, effettuato da personale molto esperto e di elevato grado di specializzazione, consente di ottenere un'omogenea distribuzione dell'umidità all'interno del formaggio. Dopo aver tuffato le forme in salamoia (che è una soluzione di acqua e sale marino al 16-18% circa di concentrazione) gli addetti, nei giorni successivi, continuano la salatura a secco. Un sottile strato di sale marino viene steso, manualmente, sui due "piatti" (due giorni per ogni piatto) ottenendo in questo modo una distribuzione uniforme ed evitando l'essiccazione eccessiva delle parti più esterne. A quel punto comincia la stagionatura, che rappresenta una fase essenziale per il completamento della riuscita della produzione.

Tutto questo, nel caseificio delle Latterie Friulane, avviene nel pieno rispetto della severa legge di tutela autoimposta, e ciò garantisce al consumatore che la denominazione Montasio è frutto di un grande lavoro. I risultati di questa oscura opera quotidiana si possono vedere, anzi degustare, al momento di mettersi a tavola. È quello il giudizio che più importa alle Latterie Friulane: quello dei consumatori.

MONTASIO
MAG 17
018 UD

DA CAMPIONESSA A TESTIMONIAL, UN MIX VINCENTE

Il segreto di Manuela friulana 100%

Si è ritrovata con gli sci da fondo ai piedi prima ancora di saper camminare e di strada ne ha saputa fare molta, grazie all'impegno, alla passione e alla serietà che le hanno permesso di superare ogni fatica. Solo una friulana al 100% come Manuela Di Centa poteva arrivare ai prestigiosi traguardi raggiunti con l'eterno sorriso stampato sulla bocca. Quel sorriso che trasmette una grande serenità interiore, raggiunta attraverso enormi sacrifici. Quando è riuscita a conquistare cinque medaglie d'oro alle Olimpiadi invernali di Lillehammer e una Coppa del Mondo, i riflettori della ribalta si sono accesi facendola conoscere al mondo intero, ma lei è rimasta com'era, genuina e spontanea, tanto da far apparire facili e semplici anche le imprese più straordinarie.

Chi meglio di una donna con il suo temperamento poteva associare la sua immagine con quella dei prodotti del settore agroalimentare regionale? In effetti, è stata una scelta azzeccata, quella portata avanti dall'Ente regionale per la promozione e lo sviluppo dell'agricoltura del Friuli-Venezia Giulia. L'Ersa ha coinvolto nell'iniziativa anche l'azienda per la promozione turistica, il Consorzio del Prosciutto di San Daniele, il Consorzio per la tutela del formaggio Montasio, il servizio della vitivinicoltura dell'Ersa e il Consorzio cooperativo delle latterie friulane, mettendo a punto una riuscitissima campagna pubblicitaria. Il volto sorridente della sciatrice di Paluzza è stato scelto per promuovere in tutta Italia i prodotti friulani sotto il marchio "100% Friuli".

«Quando mi è stata presentata questa idea, mi sono sentita orgogliosa. Essere *testimonial* della mia terra mi ha riempito di gioia, in quanto spesso mi sento dire che assomiglio molto al posto dove affondo le mie radici – ha detto tra l'altro la campionessa olimpica al momento della presentazione dell'iniziativa –. Spero siano numerosissime le persone che riusciranno a conoscere i prodotti del Friuli-Venezia Giulia attraverso il vademecum distribuito in tutta la nostra Penisola, allegato a importanti riviste e rotocalchi. Così come sarei felice di far conoscere le piste da sci delle montagne friulane».

«Mi sento un prodotto tipico del Friuli-Venezia Giulia

per l'impronta avuta dalla mia famiglia. Ho cominciato a sciare quando avevo solo quattro anni e sono riuscita ad arrivare ai vertici solo quando avevo superato i trenta. Se non fossi stata caparbia e tenace, come solo gli abitanti di questa regione sanno essere, non ci sarei mai riuscita – ha aggiunto la Di Centa. Anche alcuni prodotti agroalimentari traggono beneficio dall'aria e dalla terra di queste zone, poi il tempo stagiona al meglio il tutto. I prosciutti di San Daniele devono ringraziare l'aria che arriva dal mare, rendendoli unici per qualità. Mentre il Montasio deve al latte, quindi ai pascoli e alle mucche, la sua tipicità. Per non parlare dei vini friulani, rinomati in tutto il mondo per l'elevato grado di qualità raggiunto dalla produzione vitivinicola regionale».

Un mix vincente, quello che lega naturalmente l'ambiente d'origine, la storia, la cultura, le attrezzature turistiche e i prodotti. In effetti una campionessa di uno sport-fatica, qual è lo sci da fondo, esalta gli aspetti nutrizionali dei prodotti con il marchio 100% Friuli. Uno sport praticato in un ambiente naturale, ma che richiede un incredibile dispendio di energie. Ecco perché i produttori friulani hanno pensato di associare al sorriso di Manuela Di Centa il compito di far conoscere ai viaggiatori buongustai le prelibatezze da loro confezionate. (G.C.)

LA SALUTE IN UN BICCHIER DI VINO

UNA RICERCA AMERICANA SFATA I PREGIUDIZI E CONFERMA: FA BENE AL CUORE

Il professor Curtis Ellison, della Boston University, ha illustrato in una conferenza a Vinitaly, Verona, i risultati della sua ricerca sugli "effetti benefici del consumo moderato di vino".

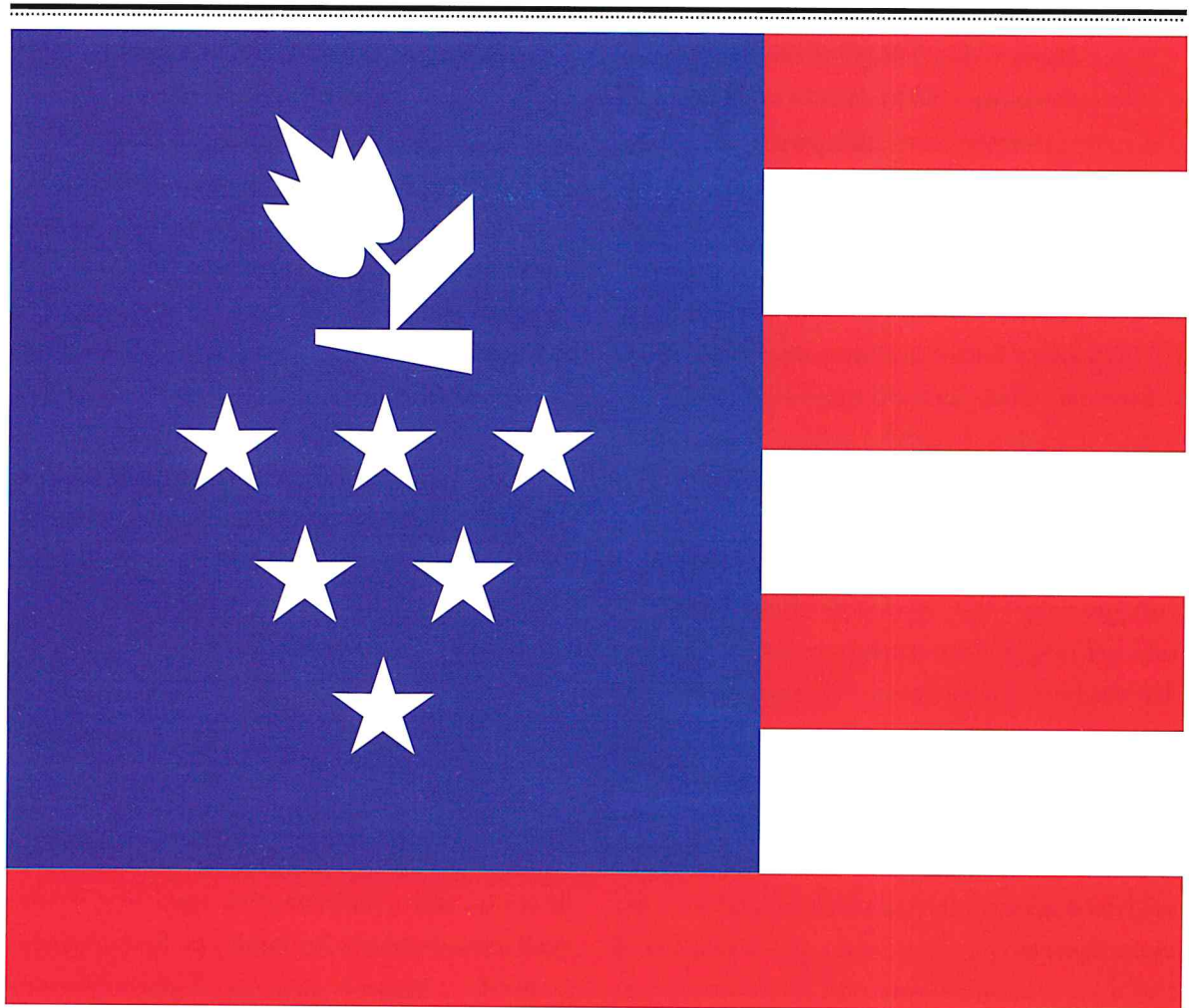
l docente della prestigiosa università americana, dopo quindici anni di studio, dimostra come esso riduca il rischio di contrarre malattie di tipo cardiaco e coronarico.
Visto il grande interesse suscitato dalla relazione, vi proponiamo una sintesi dell'intervento di Curtis Ellison.

Sono molteplici le ragioni che inducono al consumo di vino (il piacere, gli effetti sociali che ne derivano, la valorizzazione delle vivande), tuttavia non per motivi di salute.
D'altra parte, considerati gli sforzi per ridurre o abolire l'uso di bevande alcoliche per gli effetti sfavorevoli provocati dal loro abuso, potrebbe essere appropriato considerarne gli effetti benefici sulla salute derivati dal consumo moderato e responsabile.

Bevande alcoliche e rischio di cardiopatie e coronaropatie.

Le patologie cardiache e coronariche (CHD) sono la principale causa di decesso di uomini e donne nei Paesi industrializzati. Sono state fatte numerose campagne pubblicitarie per modificare lo stile di vita e ridurre il rischio di CHD, in particolare per ridurre il fumo, curare l'ipertensione e ridurre i grassi ed il colesterolo nelle diete. Mentre gli epidemiologi sono a conoscenza da anni del fatto che le bevande alcoliche ed in particolare il vino sembrano svolgere un'azione protettiva contro le CHD, il grande pubblico non ne è a conoscenza.

Il vino ed il "Paradosso Francese".

Nella popolazione francese si è sempre riscontrata una bassa percentuale di decessi da CHD, anche inferiore a quella registrata in Spagna ed in Italia dove la quantità di grassi nelle diete è ancora minore. Non sono ancora completamente note le ragioni di questi tassi ridotti, tuttavia si ritiene possano essere correlati ad una maggiore assunzione di vitamine antiossidanti per un più elevato consumo di frutta e verdura, carne rossa magra e soprattutto la maggior assunzione di bevande alcoliche ed in particolare di vino.
Dal 1979 sono stati riesaminati numerosi studi epidemiologici correlati alle bevande alcoliche rispetto alle CHD. I risultati sono stati estremamente significativi: rispetto ai non bevitori, quelli moderati presentano un minore tasso di mortalità da CHD. In generale i dati suggeriscono che un consumo moderato riduce il rischio di CHD di circa il 30% o più.

Meccanismi di protezione da assunzione di bevande alcoliche contro le cardiopatie.

In questi ultimi anni, gli scienziati hanno identificato molti tra gli effetti biologici delle bevande alcoliche, ed in particolare del vino, che possono svolgere azione di protezione contro le CHD. L'alcol in qualsiasi forma può aumentare il cosiddetto colesterolo buono indicato come HDL, che diminuisce il rischio di CHD e riduce il colesterolo LDL nocivo. Inoltre l'alcol ed il vino rosso in particolare influiscono favorevolmente sulla coagulazione del sangue nelle arterie, un altro fattore di sviluppo delle CHD. Mentre gli effetti del colesterolo nel sangue sono a lungo termine, gli effetti dell'alcol sulla coagulazione del sangue sono a breve termine.

Per esempio, dopo l'assunzione di alcol le piastrine si coagulano meno nelle 24/48 ore, ritornando quindi nel loro stato abituale oppure coagulandosi in maniera abnorme per un giorno e più. I benefici effetti a breve termine sono stati dimostrati in uno studio condotto in Nuova Zelanda da Jackson e collaboratori. Tra i bevitori abituali è stato riscontrato un rischio d'infarto miocardico e decesso per blocco cardiaco del 25-40% inferiore tra i soggetti che hanno assunto alcol nelle 24 ore precedenti rispetto ai bevitori regolari che non avevano assunto alcol nelle 24 ore precedenti.

Esiste, inoltre, un numero di ulteriori meccanismi attraverso i quali l'alcol influisce favorevolmente sul rischio di coronaropatie e cardiopatie includendo anche la riduzione dei livelli di insulina, di zucchero nel sangue, i maggiori livelli di estrogeno nei bevitori moderati rispetto ai non bevitori. Ciò potrebbe spiegare il perché le donne in periodo post-menopausa, che consumano alcol in maniera moderata, presentano un rischio di CHD inferiore. Sulla base di tutti i dati di ricerca disponibili, dobbiamo concludere che l'astinenza da alcol è un importante fattore di rischio per le CHD.

Effetti sfavorevoli da consumo di bevande alcoliche.

Gli effetti sfavorevoli dell'abuso di sostanze alcoliche sono noti a tutti ed includono effetti a breve termine quali incidenti dovuti a guida in stato di ubriachezza ed effetti a lungo termine quali cirrosi epatica e talune forme cancerogene. Dal punto di vista dell'igiene e profilassi, i decessi da tali effetti avversi sono meno comuni rispetto a quelli da cardiopatie e sono quasi esclusivamente collegabili ad un eccessivo o irresponsabile uso di bevande alcoliche rispetto ad un uso moderato e responsabile. I tumori alla bocca, all'esofago e allo stomaco sono correlati ad una forte assunzione di alcol.

Bevande alcoliche e tumore alla mammella nelle donne.

In questo caso i dati non sono cospicui e mentre studi dimostrano che le donne che bevono mediamente 1 - 2 bevande alcoliche al giorno possono presentare un maggior rischio di tumore alla mammella, altri non indicano tale correlazione se non ad elevati livelli di assunzione. Su oltre 2.500 donne seguite per 45 anni nello studio Framingham, ad esempio, non è stato rilevato un aumento del rischio di tumore alla mammella tra le bevitrici moderate.

Tuttavia, non abbiamo ancora i dati per determinare se talune donne possano aumentare il rischio di tumore alla mammella col consumo di bevande alcoliche e dobbiamo aspettare i risultati degli studi in corso. È rassicurante il fatto che il tumore alla mammella è meno comune nei Paesi tradizionalmente consumatori di vino quali Italia, Francia e Spagna rispetto a paesi come il Regno Unito e gli Stati Uniti dove le donne tradizionalmente non bevono vino.

Effetti chiari da assunzione di bevande alcoliche.

Poiché le bevande alcoliche riducono i decessi causati da CHD, ma – se consumate in eccesso – indicano un incremento di decessi a seguito di altre patologie, il consumo di alcol dovrebbe essere studiato in relazione al suo effetto generale e sulla mortalità totale. In questo caso i dati sono molto chiari. Essenzialmente in tutti gli studi epidemiologici condotti negli ultimi vent'anni, mentre i forti consumatori di bevande alcoliche accusano spesso un incremento delle percentuali di decesso, i consumatori moderati tendono a presentare percentuali di decesso inferiori rispetto ai non bevitori. Negli Stati Uniti, ad esempio, è stato valutato che i bevitori moderati vivono circa il 3% più a lungo rispetto ai non bevitori.

Il vino è più sano rispetto alle altre bevande alcoliche?

Il vino rosso contiene un gran numero di sostanze quali tannino, fenoli, resveratrolo, quercetina, epicatechina, ecc., che sono potenti antiossidanti e tendono a ridurre la coagulazione del sangue e presentano altri effetti che presumibilmente riducono le CHD. Il vino rosso dimostra di influenzare sempre più favorevolmente molti fattori biologici correlati alle CHD, mentre le altre bevande alcoliche, compreso il vino bianco, non presentano questi effetti benefici.

Negli studi epidemiologici, tutti i tipi di bevande alcoliche si dimostrano protettivi nei confronti delle CHD. In un certo numero di studi, tuttavia, i consumatori di vino sembrano avere percentuali di CHD inferiori rispetto ai consumatori di birra o di superalcolici. È apprezzabile il fatto che, almeno negli Stati Uniti, i consumatori di vino sono diversi per molti aspetti da quelli di birra e superalcolici, poiché tendono ad essere più educati, con un maggior reddito, fumano meno e praticano attività fisiche più che gli altri bevitori.

È difficile per un epidemiologista sapere se le percentuali minori insorgono a causa del consumo di vino o se dipende da altri fattori relativi allo stile di vita. D'altra parte, un numero di studi su animali di laboratorio indicano che l'arterosclerosi e le cardiopatie insorgono in maniera inferiore in animali che assumono vino rispetto a quelli che assumono identiche quantità di altre bevande alcoliche. Tuttavia il vino, ed in particolare quello rosso, può effettivamente indurre una ulteriore protezione contro le CHD rispetto ad altre bevande alcoliche.

Conclusione.

Numerosi dati scientifici sono coerenti nel confermare che il consumo moderato di bevande alcoliche riduce il rischio di CHD senza aumentare le percentuali di altre patologie croniche, nonostante un lieve incremento del rischio di tumore alla mammella tra le donne rimanga una possibilità. In generale, il consumo moderato e responsabile di vino può essere considerato come parte di uno stile di vita.

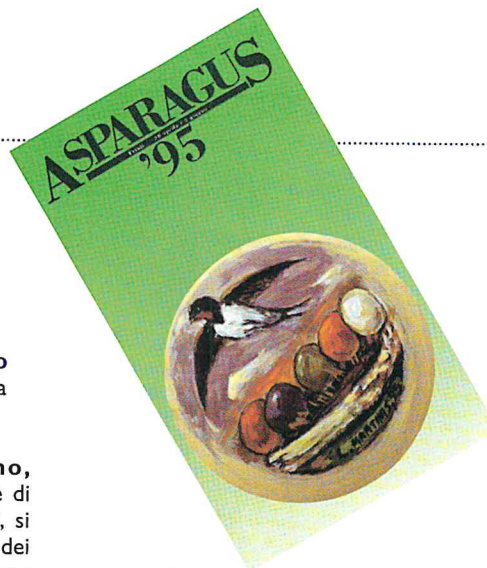
Diario

22-26 febbraio
BIT
Borsa Internazionale
del Turismo

4-8 marzo
Udine
Alimenta '95

Alimenta non è più soltanto una fiera, ma un sistema integrato di promozione del settore agroalimentare, vitivinicolo e della ristorazione combinato a originali performances enogastronomiche e a interessanti momenti di educazione del consumatore e di formazione professionale.

7-11 aprile
Verona
Vinitaly

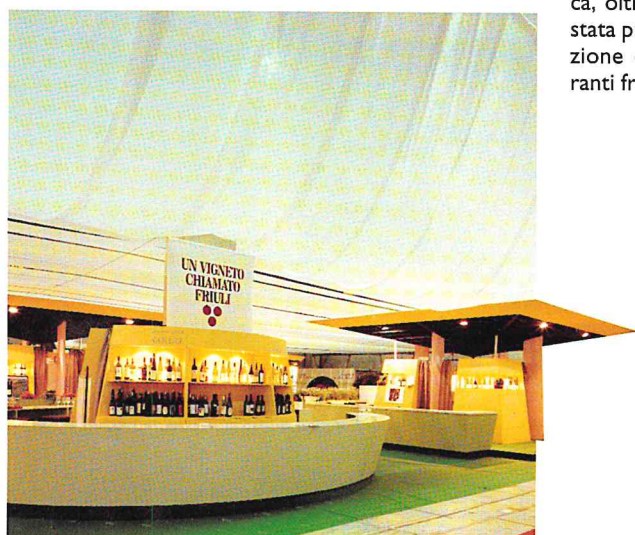
Giunto alla sua ventinovesima edizione, Vinitaly, il salone internazionale del vino e dei distillati di Verona, è un punto di riferimento irrinunciabile nel panorama delle manifestazioni di promozione dei prodotti enologici. Per quasi una settimana, Verona si trasforma nella capitale mondiale del buon bere. La strada da percorrere, anche nella vitivinicoltura, è quella della qualità ineccepibile. E per questo al Vinitaly il Friuli-Venezia Giulia ha avuto di diritto un posto in prima fila. E così i riflettori, per tutta la durata della manifestazione, sono rimasti accesi anche sui prodotti friulani, presenti in forze nello stand curato dal servizio della vitivinicoltura dell'Ersa.

28 aprile 2 giugno
Friuli-Venezia Giulia
ASPARAGUS

Quando spuntano, nelle più tipiche zone di produzione del Friuli, si possono considerare dei piccoli gioielli dal gusto inconfondibile. Gli asparagi, da oltre cento anni, hanno un posto d'onore nella tradizione gastronomica friulana. Tanto che si può parlare di un vero e proprio ricettario, tutto realizzato a partire da questa "verdura" particolarissima.
Per dimostrare come l'asparago possa trovare un degnissimo spazio nella cucina di alta qualità, l'Ersa e il Ducato dei vini friulani hanno promosso Asparagus 95. Per sei venerdì, alcuni dei più prestigiosi ristoranti del Friuli - Venezia Giulia hanno proposto menù interamente dedicati a questo prezioso prodotto orticolo. E gli asparagi, naturalmente, si sono sposati con i vini regionali, scelti fra quelli dei Nobili produttori appartenenti al Ducato dei vini, e presentati dalla sezione regionale dell'Associazione Italiana dei Sommeliers.

30 aprile 8 maggio
GRAZ
Grazer Messe International

Nell'ambito della tradizionale rassegna fieristica, oltre al 100% Friuli è stata presentata una selezione dei migliori ristoranti friulani.

Nella foto sopra: il Presidente dell'ERSA, Franco Frilli e il console italiano a Klagenfurt, Daniele Perico fanno onore alla... birra!

Sotto: Piero e Vinicio, del ristorante La Taverna di Colloredo di Montalbano; a destra Michela, del Mulin Vieri di Tarcento con lo chef Fabrizio.

Diario

13-14 maggio
Friuli-Venezia Giulia
CANTINE APERTE

Un itinerario alla scoperta dei luoghi di produzione dei più tipici vini friulani. Un itinerario enologico, ma anche turistico. Questo il senso di "Cantine aperte 95". La manifestazione, organizzata dal Movimento del Turismo del Vino in collaborazione con Ente regionale per la promozione e lo sviluppo dell'agricoltura del Friuli Venezia Giulia e con l'APT, è ormai diventata un appuntamento fisso. A metà maggio, per il fine settimana, nelle cantine friulane si aprono le porte agli appassionati del buon vino. E anche quest'anno, in migliaia non hanno voluto mancare all'evento. Due giornate intense, passate tra assaggi, visite nelle cantine, e passeggiate tra i filari. Alla manifestazione hanno aderito un'ottantina di produttori, appartenenti a tutte le zone di produzione a denominazione di origine controllata della regione. Insomma, un'occasione importante per conoscere da vicino i vini e le cantine friulane e, soprattutto, i produttori e la loro ospitalità.

Collarig Sergio

Borgo del Tiglio

Carlo Buzzinelli

Borgo Conventi

Cantina Produttori Cormons

Ca' Ronesca

Paolo Caccese

G. Gradnik Eredi

Edi Keber

Castello di Spessa Srl

La Boatina Srl

Livon

Kurtin

Alessandro Princic

Stanislao Radikon

Puiatti Srl

Russiz Superiore

della Roncada

Roberto Scubla

Tilatti

Vigne dal Leon

Volpe Pasini

Specogna

Giovanni Enrico Bianchi

Valle

Cantine Emilio Bulfon

Cantoni

Zamò & Palazzolo

I Magredi

Gino Brisotto

Vigneti Pietro Pittaro

Principi di Porcia e Brugnera

Di Lenardo

Vistorta

Fratelli Pighin srl

Viticoltotri Friulani "La Delizia"

Gallo Silvano

Vicentini Orgnani Francesco

Lorenzon

Vigneti Le Monde

Vie di Romans

T. Fraccaroli s.a.s. Paradiso

Luisa Eddi

Stefano Veritti

Francesco Pecorari

Castelvecchio Srl

Isola Augusta

Tenuta Ca' Bolani

Giorgio Zaglia

Appuntamenti

2 giugno-28 agosto
Udine
SI VIAGGIA CON GUSTO SULLA A23

Dal 2 giugno al 28 agosto, dalle ore 10.00 alle ore 18.00, nelle aree indicate nella piantina, potrete incontrare e scoprire i sapori più genuini che nascono nelle terre friulane attraversate dalla A23: prosciutti di San Daniele, il formaggio Montasio e i vini Friulani, prodotti di tradizione antica, garantiti dai marchi d'origine e di qualità.

21-29 agosto
Codroipo
SAN SIMONE

È il tradizionale appuntamento di ringraziamento d'autunno per i raccolti dell'anno nella produzione agricola. Il Formaggio Montasio ne è il protagonista assoluto con una mostra-mercato e con la presentazione e l'esposizione proveniente dai caseifici della zona tipica di produzione del Friuli e del Veneto orientale.

25-28 agosto
San Daniele del Friuli
ARIA DI FESTA

È la festa del prosciutto di San Daniele. È un evento culturale turistico e gastronomico di rilevanza internazionale che si ripropone nelle due sedi ormai classiche del Centro Storico e delle aziende produttrici del prosciutto che aprono le porte degli stabilimenti a tutti per una grande degustazione promozionale del prodotto.

13-15 ottobre
Udine
FRIULI DOC

L'appuntamento è previsto a Udine per metà ottobre. Per "Friuli Doc" il sottotitolo scelto è: "vini, vivande, vicende, vedute". Come dire l'enogastronomia che si sposa con il turismo. E poi mostre, convegni, concerti e conferenze. Il tutto con la possibilità di usufruire di sconti e di trattamenti speciali negli alberghi, nei ristoranti, nei negozi e nei musei. Accanto ai prodotti e ai locali tipici, ci si immergerà nell'atmosfera settecentesca dei dipinti di Gian Battista Tiepolo, e nelle opere della preziosa collezione Astaldi. Ma non solo; nel prossimo numero del "Vigneto chiamato Friuli" il programma completo della manifestazione.

PROCURA
DELLA REPUBBLICA PRESSO
LA PRETURA
CIRCONDARIALE
33100 UDINE

Il G.I.P. della Pretura Circondariale, con decreto penale datato 21/9/1994, esecutivo l'1/11/1994, ha condannato Piazza Francesco, nato a Buttrio il 22/7/1961 ed ivi residente in via d'Orzano n. 6, alla pena di £. 6.375.000 di MULTA e alla pubblicazione per estratto e per una sola volta, su il "Messaggero Veneto" e su "Un vigneto chiamato Friuli", per avere nella sua qualità di legale rappresentante dell'omonima azienda agricola prodotto e venduto quale vino DOC Pinot Grigio 1992 DOC Grave del Friuli, senza che lo stesso avesse i requisiti richiesti per poter utilizzare tale denominazione.

(In Buttrio, 25/11/1993).

ERSA
Servizio della Vitivinicoltura
«Casa del Vino»
via Poscolle, 6 - 33100 UDINE
Telefoni: 0432/297068/509394/506097
Fax: 0432/510180

Consorzio DOC
Aquileia del Friuli
Via Carso, 1 - Scodovacca
33052 Cervignano
Tel. 0431/34010

Consorzio DOC
Carso
C.C.I.A.A. - P.zza della Borsa
34123 Trieste
Tel. 040/200761

Consorzio DOC
Collio
Via N. Sauro, 9
34071 Cormons
Tel. 0481/630303

Consorzio DOC
Colli Orientali del Friuli
Via Candotti, 1
33043 Cividale del Friuli
Tel. 0432/730129

Consorzio DOC
Friuli - Grave
Via Oberdan, 26
33170 Pordenone
Tel. 0434/523654

Consorzio DOC
Friuli - Latisana
Via Poscolle, 6
33100 Udine
Tel. 0432/506097

Consorzio DOC
Isonzo
Via N. Sauro, 9
34071 Cormons
Tel. 0481/61833

Consorzio del
Prosciutto di San Daniele
Via Andreuzzi, 8
San Daniele del Friuli
Tel. 0432/957515
Fax 0432/940187

Consorzio per la Tutela
del Formaggio Montasio
Strada Statale Napoleonica
33030 Rivolto di Codroipo
Tel. 0432/905317

Consorzio per la Tutela
della Grappa Friulana
Via Poscolle, 6
33100 Udine
Tel. 0432/509394

Consorzio per la Tutela
del Marchio Gubana
Ponte S. Quirino
San Pietro al Natisone
Tel. 0432/727585